

Dresdner Eierschecke

Hinweise:

- Ofen 180° (Umluft)

Zutaten:

- Boden
 - 75g Margarine
 - 75g Zucker
 - 3 Eier
 - 175g Mehl
 - 1 Backpulver
- Creme
 - 500g Quark
 - 150g Zucker
 - 1-2 EL Zitronensaft
 - 1 Ei
- Schecke
 - 1 Vanille Zucker
 - 500ml Milch
 - 125g Butter (flüssig)
 - 75g Zucker
 - 1 Vanille Zucker
 - 3 Eier (getrennt)



Zubereitung

- Vanillepudding aus Pulver + Milch + Zucker + Vanillezucker kochen
- Oberfläche direkt mit Klarsichtfolie bedecken und erkalten lassen
- Zutaten für Boden verrühren und auf Backblech geben
- ca. 10min goldgelb vorbacken und abkühlen lassen
- Zutaten für Creme mischen
- Pudding mit Schneebesen aufschlagen und mit Butter und Eigelben verrühren
- Eiweiß steifschlagen und unter Puddingcreme heben
- Boden mit Quarkmasse bestreichen und dann Scheckenmasse darauf verteilen

- 45min backen