

Zum Backen & Genießen:

Dresdner Eierschecke

Mein Lieblingsrezept



1. Für den Hefeteig: 130 g Mehl 25 g Zucker 25 g Butter 7 g Hefe 65 ml warme Milch 1 Prise Salz	<u>So geht`s:</u> Alle Zutaten vermengen und daraus einen Teig kneten. Den Teig anschließend abgedeckt in einer Schüssel 30 min gehen lassen. Danach ausrollen und in eine runde Springform geben.
2. Für die Quarkmasse: 750 g Quark 250 g Zucker 1 Ei 1 Päckchen Vanillezucker 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver 25 g flüssige Butter Optional: 50 g Rosinen	<u>So geht`s:</u> Alle Zutaten vermengen. Die Quarkmasse auf den Teig geben. Wer Rosinen mag, streut sie auf die Quarkmasse.
3. Für die Pudding-Schicht: 500 ml Milch 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver 7 Eier: Eigelb vom Eiweiß trennen 1 Prise Salz 150 g Zucker	<u>So geht`s:</u> Milch aufkochen und Vanille-Puddingpulver einrühren. Anschließend abkühlen lassen. 7 Eier aufschlagen: Eigelb und Eiweiß trennen. 7 Eigelbe unter den abgekühlten Pudding rühren. 7 Eiweiße mit Salz und Zucker zu Eischnee schlagen und unter den Pudding heben. Die Puddingmasse auf die Quarkschicht geben.
4. Backen: 175°C / Umluft / 60 min	<u>So geht`s:</u> Nach dem Backen abkühlen lassen. Schmeckt aber auch lauwarm gut.

Und dann einfach nur genießen.

Am besten mit einer Tasse Kaffee, dem sächsischen „Schälchen Heeßn“.

Dr. Peggy Fischer

Hübnerstraße 26, 01187 Dresden
Tel.: 0351 - 467 47 97 & Mobil: 0172 - 3775776

Mail: fischer@coach-guide-dresden.de
Web: www.coach-guide-dresden.de