

Sächsische Eierschecke

Zutaten für 1 Springform á 26 cm:

Für den Boden:

- 200 g Weizenmehl
- 60 g Zucker
- 100 g Butter
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz



Für die Quarkschicht:

- 750 g Quark
- 200 g Zucker
- 1 Ei
- ½ Zitrone (den Saft davon)
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver

Für die Schecke:

- 500 ml Milch
- 2 EL Zucker
- 125 g Butter
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- ½ Zitrone (den Saft davon)
- 3 Eier (getrennt)

Arbeitszeit:

ca. 40 Minuten

Kochzeit/Backzeit:

ca. 60 Minuten

Gesamtzeit aktiv:

ca. 100 Minuten

Zubereitung:

1. Gib Mehl, Butter, Zucker, Salz, Vanillezucker, Backpulver und Ei in eine Schüssel Knete

einen glatten Mürbeteig. Rolle den Teig aus und lege ihn in eine gefettete runde 26 cm Springform.

2. Gib die Zutaten für die Quarkschicht in eine Schüssel und verrühre sie zu einer glatten Quarkmasse. Verteile die Quarkschicht auf dem Kuchenboden.
3. Koche den Pudding nach Packungsanleitung. Lass ihn etwas abkühlen.
4. Schlage das Eiweiß steif.
5. Rühre die Butter mit Zitronensaft und Eigelb schaumig. Hebe den abgekühlten Pudding und den Eischnee unter. Verteile die Schecke gleichmäßig auf der Quarkmasse.
6. Backe die Eierschecke eine Stunde im auf 175°C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Ofen. Lasse sie danach abkühlen und stelle ihn bis zum Verzehr in den Kühlschrank.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).