

Dresdner Eierschecke

Knetteig:

Zutaten:

200 g Weizenmehl
1 gestrichener TL Backpulver
75 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
1 Pck. Vanillinzucker
100 g Margarine oder Butter

Zubereitung Knetteig:

Mehl und Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten zufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) zu einem glatten Teig verarbeiten. 2/3 des Teiges auf gefettetem Springformboden (Durchmesser 26 cm) ausrollen. Übrigen Teig zu einer Rolle formen und einen ca. 3 cm hohen Rand an die Form drücken.

Belag (Käse/Quarkmasse)

Zutaten:

1 Pck. Käsekuchen Hilfe
750 g Schichtkäse
150 g Zucker
4 Eier Größe M
1 Pck. Vanillinzucker
1 Pck. Finesse geriebene Zitronenschale
250 ml Milch
100 g Rosinen

Zubereitung Belag:

Eier trennen, Eiweiß mit 30 g des Zuckers steif schlagen. Eigelb mit dem restlichen Zucker und übrigen Zutaten in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) auf höchster Stufe etwa 1 Minute glatt rühren. Käsekuchen Hilfe unterrühren, dann Eischnee unterheben, zum Schluss die Rosinen unterrühren. Käsemasse in der Form glatt streichen.

Decke:

Zutaten:

4 Eier
200 g Butter
1 Vanillepudding
30 g Zucker + 1 EL Zucker

Zubereitung Decke:

Eier trennen, Eiweiß mit ca. 30 g Zucker steif schlagen
1 Vanillepudding kochen und erkalten lassen
200 g Butter schaumig rühren und zusammen mit 1 EL Zucker in den Pudding einrühren. Löffelweise 4 Eigelb dazu, zum Schluss den Eischnee unterziehen und alles noch einmal gut durchrühren.

Backen:

Auf dem Rost backen:

Ober-/Unterhitze 170 Grad (vorgeheizt), unteres Drittel im Backofen auf dem Rost ca. 70 -90 Minuten backen.
Heißluft ca. 150 Grad (nicht vorgeheizt)
Gas Stufe 2 – 3 (nicht vorgeheizt)

- nach ca. 40 Minuten schauen und evtl. Grillfolie oben auflegen, damit Decke nicht verbrennt

Kuchen noch 10 Minuten im ausgeschalteten Herd stehen lassen. Springformrand nach Erkalten lösen und Kuchen weiterhin auskühlen lassen und dann genießen.