

Sächsische Eierschecke

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '75', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Der sächsische Klassiker, heiß begehrt, fast schon Kult

Zutaten

- Für 12 Stücke:
- 175 ml Milch
- 1/2 Würfel frische Hefe, zerbröckelt
- 180 g Mehl, gesiebt
- 1 kleine Prise Salz
- Etwas Panierbrot
- 4-5 Eigelbe
- 4-5 geschlagene Eiweiß
- 125 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 1/2 Tütchen Vanille-Puddingpulver zum Kochen
- 375 g Magerquark
- 40 g Sultaninen/Rosinen, gewaschen, eingeweicht
- 30 g gehackte Mandeln
- 2 Tütchen Päckchen Vanillin-Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Der Teigboden:

Schritt2

Die zerbröckelte Hefe in warmer Milch auflösen, zerfallen lassen. Das Mehl, 1 Ei, 50 g Butter, 50 g von dem Zucker mit dem Handrührgerät und der Hefemilch 2-3 min. verkneten und von Hand noch einmal durchwirken.

Schritt3

Abgedeckt, zu einer Kugel geformt an einem warmen Ort (Wie bei allen Hefeteigen) ca. 40 min. "aufgehen" lassen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat.

Schritt4

Danach noch einmal durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Dem gefetteten, mit Panierbrot ausgestreuten Kuchenblech anpassen.

Schritt5

Die Ränder hoch drücken und mit einer Tischgabel mehrfach einstechen, wieder 10-15 min. abgedeckt aufgehen lassen.

Schritt6

Die Füllung:

Schritt7

In der Zwischenzeit das mit 3 El Milch angerührte Puddingpulver in die erhitzte Milch fließen lassen, glatt rühren, ca. 1 min. kochen lassen, abkühlen lassen.

Schritt8

Die restliche Butter und Zucker ca. 5 min. intensiv, "weißcremig" aufschlagen, den Vanillepudding nach und nach dazu geben.

Schritt9

Die Eigelbe unter rühren, Rosinen und gehackte Mandeln unter heben. Das mit einer Prise Salz steif geschlagene Eiweiß in 2 Schritten unter die Creme heben, gleichmäßig auf dem Teigboden verstreichen.

Schritt10

Bei 200 °C/ Umluft zunächst 10 min. backen, dann den Backofen auf 175 °C/ Umluft herunterschalten; 30-35 min. zu Ende backen.

Schritt11

Noch heiß mit Vanillezucker bestreuen, abkühlen lassen und in Stücke schneiden.

Rezeptart: Gefüllte Kuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/saechsische-eierschecke/>