

# Dresdner Eierschecke

Rezept für eine 28er Springform, am besten mit Glasboden. Für ein Backblech braucht man die 1,5 fache Menge.



Zuerst für die Schecke aus dem Vanillepuddingpulver, der Milch, 75 g Zucker und dem Vanillezucker einen Pudding kochen (nach Packungsanleitung, aber mit der hier angegebenen Zuckermenge). Anschließend diesen zum Erkalten beiseite stellen. Auf die Oberfläche Klarsichtfolie legen, damit sich keine Haut bildet.

Jetzt den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und die Springform ausbuttern. Für die Schecke die 3 Eier trennen. Den Pudding mit dem Schneebesen aufschlagen und die zerlassene Butter und die Eigelbe unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben, sehr langsam, damit es eine super Schecke ergibt.

Die Zutaten für die Creme mischen.

Die Zutaten für den Boden zu einem Teig vermengen und in die Form füllen. ca. 10 Minuten vorbacken, bis er goldgelb ist. Den Boden abkühlen lassen.

Den erkalteten Boden mit der Quarkmasse bestreichen, dann die Scheckenmasse obendrauf geben. Evtl. mit Mandelblättchen bestreuen.

Bei 180 °C Umluft ca. 45 Minuten backen. (Ober-/Unterhitze ist nicht so geeignet, dabei fällt die Schecke leicht zusammen.

Man kann die Schecke gleich nach dem Erkalten essen, aber nach 12 Stunden ist sie so lecker durchgezogen und der Rand ist nicht trocken.

## Zutaten für 1 Portionen:

### Für den Boden:

50 g Margarine

50 g Zucker

2 Ei(er)

100 g Mehl

1 TL, gehäuft Backpulver

### Für die Creme:

500 g Quark (20% Fett)

2 Ei(er)

150 g Zucker

### Außerdem: für die Schecke:

1 Pck. Vanillepuddingpulver

500 ml Milch

125 g Butter, zerlassen

75 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

3 Ei(er), getrennt

evtl. Mandelblättchen, zur Dekoraktion