

# Sächsische Eierschecke



## Sächsische Eierschecke nach Original-Rezept backen

### Für den Mürbeteigboden:

#### Schritt 1

Zuerst Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz in einer Schüssel mischen. Das Ei und die kalte Butter in Stücken dazugeben.

#### Schritt 2

Danach alles zügig zu einem glatten Teig verkneten und diesen in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kaltstellen.

#### Für die Quarkschicht:

#### Schritt 3

Währenddessen Magerquark, Zucker, Ei, Zitronensaft und Vanillepuddingpulver klümpchenfrei mit dem Schneebesen verrühren und beiseitestellen.

#### Für die Scheck:

#### Schritt 4

Nun Puddingpulver und den Zucker in etwas Milch auflösen und die übrige Milch in einem Topf zum Kochen bringen.

#### Schritt 5

Den Topf vom Herd nehmen, das angerührte Puddingpulver einrühren und nochmals unter ständigem Rühren erwärmen, bis der Pudding eindickt. Den Pudding mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.

#### Schritt 6

Danach die Eier sauber trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz zu einem schnittfesten Eischnee aufschlagen. Den Eischnee kaltstellen.

#### Schritt 7

Nun die Butter, Eigelbe und den Zitronensaft cremig aufschlagen und den abgekühlten Pudding portionsweise unterrühren.

### Sächsische Eierschecke zubereiten:

#### Schritt 8

Den Ofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Springform gut einfetten.

#### Schritt 9

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Mürbeteigboden kreisrund ausrollen.

#### Schritt 10

Den Mürbeteig am Springformboden andrücken und einen kleinen Rand nach oben ziehen.

#### Schritt 11

Die vorbereitete Quarkmasse nochmals kurz verrühren und auf dem Mürbeteigboden verteilen.

### Zutaten:

**1 Eierschecke (Ø 26 cm)**

#### Für den Mürbeteigboden:

**200 g Mehl**

**2 TL Backpulver**

**50 g Zucker**

**1 Päckchen Vanillezucker**

**Prise Salz**

**1 Ei**

**100 g Butter, kalt**

#### Für die Quarkschicht:

**750 g Magerquark**

**160 g Zucker**

**1 Ei**

**2 EL Zitronensaft**

**1 Päckchen Puddingpulver,**

**Vanille**

#### Für die Schecke:

**400 ml Milch**

**40 g Zucker**

**1 Päckchen Puddingpulver,**

**Vanille**

**3 Eier**

**Prise Salz**

**120 g Butter, weich**

**2 EL Zitronensaft**

#### Schritt 12

Nun den Eischnee unter die Scheckenmasse heben und vorsichtig auf die Quarkschicht geben.

#### Schritt 13

Zuletzt die sächsische Eierschecke 65-75 Minuten im unteren Drittel des Ofens backen und vor dem Lösen aus der Form vollständig abkühlen lassen.