

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.