

Dresdner Eierschecke



Für den Hefeteig Milch lauwarm erwärmen. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineinbröckeln und mit 60 g Zucker und lauwärmer Milch verrühren, bis die Hefe gelöst ist. Zugedeckt ca. 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

50 g Butter in Stückchen und 1 Prise Salz an den Rand geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 40 Minuten gehen lassen.

Für die Quarkcreme Zitrone heiß waschen, trocken reiben. Schale fein abreiben. 100 g Butter, 1 Prise Salz, Vanillezucker und 100 g Zucker cremig rühren. 3 Eier nacheinander unterrühren. Quark, Stärke und Zitronenschale nacheinander unterrühren.

Fettpfanne des Backofens (32 x 39 cm) einfetten. Hefeteig auf bemehlter Arbeitsplatte durchkneten, in Größe der Fettpfanne ausrollen. Teig in die Fettpfanne geben. Quarkmasse daraufgeben und glatt streichen. Ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Haut der Aprikosen kreuzweise einritzen. Mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken und Haut abziehen. Aprikosen halbieren, Steine entfernen, Fruchtfleisch klein würfeln. Aprikosenwürfel unter die Quarkmasse ziehen.

Für den Eierguss 50 g Butter und 50 g Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. 4 Eier nacheinander unterrühren. Schmand und Vanillesoßenpulver verrühren, unter die Eimasse rühren. Auf die Quarkmasse gießen und gleichmäßig verteilen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) 40-50 Minuten backen. Bei leicht geöffneter Ofentür ca. 10 Minuten ruhen lassen, damit die Eierschecke nach dem Backen nicht zusammenfällt.

Dresdner Eierschecke aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

150 ml	Milch
300 g	Mehl
frische $\frac{1}{2}$	Hefe
Würfel (21 g)	
210 g	Zucker
200 g	Butter + etwas zum Einfetten
	Salz
1	Bio-Zitrone
1 Pck.	Vanillin-Zucker
7	Eier (Gr. M)
1 kg	Magerquark
25 g	Speisestärke
600 g	Aprikosen
350 g	Schmand
1 Pck.	Vanillesoßenpulver (für 500 ml Milch, zum Kochen)
2 EL	Puderzucker