

# Eierschecke ohne Boden



## Schritt 1

Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine auslaufsichere Springform gut einfetten und mit etwas Mehl bestäuben.

## Schecken-Masse zubereiten:

### Schritt 2

Zuerst den Pudding für die Schecken-Masse zubereiten. Dafür das Puddingpulver und die Hälfte des Zuckers in etwas Milch auflösen und die übrige Milch in einem Topf zum Kochen bringen.

### Schritt 3

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

### Schritt 4

Währenddessen die Eier sauber trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz aufschlagen. Dabei gegen Ende den restlichen Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee beiseitestellen.

### Schritt 5

Die zimmerwarme Butter mit den Eigelben schaumig schlagen. Dann den Pudding portionsweise unterrühren und den Eischnee vorsichtig mit einem Teigspatel unterheben.

## Quarkschicht zubereiten:

### Schritt 6

Für die Quarkschicht Magerquark, Eier, Zucker und Puddingpulver mit einem Schneebesen klümpchenfrei verrühren.

## Eierschecke schichten und backen:

### Schritt 7

Zuerst die Quarkschicht in der Springform verstreichen und dann die Schecken-Masse darauf verteilen.

### Schritt 8

Die Eierschecke ohne Boden im unteren Drittel des Backofens ca. 60 Minuten backen und vor dem Lösen aus der Springform vollständig auskühlen lassen.

## Für die Schecken-Masse:

1 Päckchen Puddingpulver,

Vanille

120 g Zucker

350 ml Milch

4 Eier

Prise Salz

70 g Butter, zimmerwarm

## Für die Quarkschicht:

750 g Magerquark

2 Eier

130 g Zucker

1 Päckchen Puddingpulver,

Vanille