



Cremige Eierschecke mit Quark- und Puddingschicht



Zutaten

Für den Teig:

200 g	Mehl
10 g	frische Hefe
50 g	Zucker
100 ml	Milch
1	Zitrone
70 g	weiche Butter
1 Prise	Salz

Für die Puddingschicht:

1 Pck.	Vanillepuddingpulver
500 ml	Milch
40 g	Zucker
3	Eier (Größe M)
150 g	weiche Butter
100 g	weißer Zucker

Für die Quarkschicht:

500 g	Quark
50 g	Zucker
1 Pck.	Vanillinzucker
1 Prise	Salz
2	Eier (Größe M)

Sonstiges:

Springform 26 cm Durchmesser
Frischhaltefolie
Butter, zum Einfetten

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 1 Std. Back- + 30-60 Min. Kühlzeit

pro Portion: 1703 kJ, 407 kcal, 41 g Kohlenhydrate, 12 g Eiweiß, 22 g Fett, 151 mg Cholesterin, 1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Diese Eierschecke ist ein echter Kuchenklassiker. Dafür bereitest du drei Schichten zu: Einen fluffigen Hefeteig, eine Quarkschicht und eine cremige Eiermasse. Das Highlight des Kuchens ist die cremige Puddingschicht, mit der der Kuchen getoppt wird. Hierfür werden Eier getrennt und mit Butter und Zucker schaumig geschlagen. Anschließend werden die Eigelbe mit Zitronenabrieb und Vanillepudding untergerührt. Einfach köstlich! Probiere es unbedingt aus. Hier geht's zum Rezept:

Step 1:

Im ersten Schritt kannst du die Milch erhitzen, bis diese lauwarm ist und die Hefe mit den Händen hineinbröseln. Dann gibst du das Mehl in eine Schüssel und drückst eine Vertiefung in die Mitte. Nun die Hefe-Milchmischung in die Mulde gießen und Zucker, Salz sowie die Butter dazugeben. Nun reibst du die Hälfte von der Zitronenschale zum Teig. Alles gut verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Ist der Teig zu feucht, kannst du noch etwas Mehl dazugeben. Den Teig abgedeckt für ca. 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Step 2:

Als nächstes kannst du Puddingpulver, Milch und 40 g Zucker in einem kleinen Topf verrühren und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Dann füllst du den Pudding in eine kleine Schüssel und legst Frischhaltefolie auf den Pudding, damit sich keine Haut bildet. Den Pudding vollständig abkühlen lassen.

Step 3:

Im nächsten Schritt kannst du den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Dann legst du die Springform mit Backpapier aus und fettest den Rand mit Butter ein. Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Jetzt kannst du den Teig in die Form legen und einen Rand hochdrücken.

Step 4:

Für die Quark-Füllung verrührst du Zucker, Vanillinzucker, Salz und Eier und verteilst die Quarkschicht auf dem Teig. Für die Puddingschicht die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Dann die Butter mit 100 g Zucker schaumig schlagen und dann die Eigelbe, den restlichen Zitronenabrieb und den Vanillepudding unterrühren. Nun vorsichtig den Eischnee unterheben. Jetzt verteilst du die Puddingschicht auf der Quarkschicht.

Step 5:

Im letzten Schritt den Kuchen im Ofen für ca. 60–70 Minuten backen. Danach für ca. 30 Minuten bei geschlossener Ofentür ruhen lassen. Jetzt aus dem Ofen nehmen und in der Form im Kühlschrank vollständig abkühlen lassen.