



# Sächsische Eierschecke

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '75', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Der sächsische Klassiker, heiß begehrt, fast schon Kult

## Zutaten

- Für 12 Stücke:
- 175 ml Milch
- 1/2 Würfel frische Hefe, zerbröckelt
- 180 g Mehl, gesiebt
- 1 kleine Prise Salz
- Etwas Panierbrot
- 4-5 Eigelbe
- 4-5 geschlagene Eiweiß
- 125 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 1/2 Tütchen Vanille-Puddingpulver zum Kochen
- 375 g Magerquark
- 40 g Sultaninen/Rosinen, gewaschen, eingeweicht
- 30 g gehackte Mandeln
- 2 Tütchen Päckchen Vanillin-Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Teigboden:

### Schritt2

Die zerbröckelte Hefe in warmer Milch auflösen, zerfallen lassen. Das Mehl, 1 Ei, 50 g Butter, 50 g von dem Zucker mit dem Handrührgerät und der Hefemilch 2-3 min. verkneten und von Hand noch einmal durchwirken.

### **Schritt3**

Abgedeckt, zu einer Kugel geformt an einem warmen Ort (Wie bei allen Hefeteigen) ca. 40 min. "aufgehen" lassen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat.

### **Schritt4**

Danach noch einmal durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Dem gefetteten, mit Panierbrot ausgestreuten Kuchenblech anpassen.

### **Schritt5**

Die Ränder hoch drücken und mit einer Tischgabel mehrfach einstechen, wieder 10-15 min. abgedeckt aufgehen lassen.

### **Schritt6**

Die Füllung:

### **Schritt7**

In der Zwischenzeit das mit 3 El Milch angerührte Puddingpulver in die erhitzte Milch fließen lassen, glatt rühren, ca. 1 min. kochen lassen, abkühlen lassen.

### **Schritt8**

Die restliche Butter und Zucker ca. 5 min. intensiv, "weißcremig" aufschlagen, den Vanillepudding nach und nach dazu geben.

### **Schritt9**

Die Eigelbe unter rühren, Rosinen und gehackte Mandeln unter heben. Das mit einer Prise Salz steif geschlagene Eiweiß in 2 Schritten unter die Creme heben, gleichmäßig auf dem Teigboden verstreichen.

### **Schritt10**

Bei 200 °C/ Umluft zunächst 10 min. backen, dann den Backofen auf 175 °C/ Umluft herunterschalten; 30-35 min. zu Ende backen.

### **Schritt11**

Noch heiß mit Vanillezucker bestreuen, abkühlen lassen und in Stücke schneiden.

**Rezeptart:** Gefüllte Kuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/saechsische-eierschecke/>