

Eierschecke ist ein Kuchen aus Sachsen. Er ist auch als Dresdner Eierschecke bekannt. Eigentlich ist Eierschecke der Name der obersten Schicht dieses Kuchens. Sie besteht aus mit Butter, Zucker und Vanillepudding cremig gerührtem Eigelb, unter das anschließend schaumig geschlagenes Eiweiß gehoben wird. Die Mittelschicht ist ein Quarkbelag. Der Boden ist ein Rührteig.

Hast du Appetit bekommen? Dann mal los!

**Du brauchst:**



**Für den Boden:**

- 65 g Butter oder Margarine
- 50 g Zucker
- 1 Ei
- 200 g Mehl
- ein halbes Päckchen Backpulver

**Für den Belag:**

- 80 g Butter, zimmerwarm
- 500 g Quark
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- die Hälfte eines Vanillepuddings (siehe unten)

**Für den Guss:**

- 1 Paket Vanillepuddingpulver
- ein halber Liter Milch
- 75 g Zucker
- 3 Eier
- 100 g Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker

### pudding kochen



Zuerst kochst du den Vanillepudding. Den brauchst du nämlich nachher für den Belag und den Guss.

Koch den Pudding nach der Anleitung auf der Packung. Meist musst du dafür das Puddingpulver mit etwas von dem Zucker (von den Gusszutaten) vermischen und mit ein wenig Milch anrühren. Die Milch kochst du auf. Dann rührst du die Puddingpulver-Mischung in die Milch und rührst das Ganze noch eine Minute.

Stell den Pudding zur Seite und rühre ab und zu mit dem Schneebesen um.

### Teig kneten



Aus den Zutaten für den Boden knetest du einen Teig. Entweder benutzt du die Knethaken eines Rührgerätes oder du nimmst die (gewaschenen!) Hände.

### Teig in die Form



Gib den Teig in eine gefettete Springform.

### Belag



Die Zutaten für den Belag verrührst du.

### Guss – die Eierschecke



Für den Guss trennst du zunächst die Eier.

Die Eigelbe verrührst du mit der Butter und dem Zucker.

### Eischnee schlagen



Das Eiweiß schlägst du zu Eischnee.

### pudding verteilen



Den etwas abgekühlten Pudding verteilst du nun. Die eine Hälfte rührst du unter die Belagzutaten, die andere Hälfte unter den Gusszutaten.

Zu dem Guss kommt nun noch das Eiweiß. Hebe es vorsichtig unter.

### Schichten und backen



Auf den Teig gibst du den Belag und darüber den Guss.

Schiebe die Form in den vorgeheizten Ofen und backe deine Dresdner Eierschecke bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze) 60 Minuten lang. Decke die Springform am besten mit Backpapier oder Alufolie ab, dann bleibt die Eierschecke schön gelb!

### Guten Appetit!



Vor dem Servieren kannst du noch etwas Zucker über den Kuchen streuen.