

Eierschecke

Von Kuchenfee

Das Geheimnis einer perfekten Eierschecke

Die **Eierschecke** ist mehr als nur ein Kuchen – sie ist eine sächsische Legende! Dieses **originale Dresdner Eierschecke Rezept** ist der Beweis, dass wahre Klassiker nie aus der Mode kommen. Anders als ein einfacher Käsekuchen überzeugt dieser **Blechkuchen** durch seinen einzigartigen, **dreischichtigen Aufbau**, der für mich zum **Käsekuchen 2.0** wird. Jede einzelne Schicht trägt ihren Teil zu einem Geschmackserlebnis bei, das du nie vergessen wirst.

In diesem Rezept teile ich, als **Konditorin**, alle meine Tipps, um eine authentische **Eierschecke mit Hefeteig** zu backen, die so cremig und saftig ist, dass sie auf der Zunge zergeht. Erlebe die perfekte Harmonie der **Quarkschicht** und der luftig-lockeren **Eier-Decke**. Egal, ob du ein erfahrener Bäcker bist oder das erste Mal eine **Eierschecke selber backen** willst, mit dieser Anleitung gelingt sie dir garantiert.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
20 min	50 min	n/a	1 Std. 10 min

12 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

MÜRBETEIG

35 g Zucker

55 g Butter

110 g Mehl

1 Prise Salz

1 Milch, bei Bedarf

Schluck

bei Bedarf

QUARK CREME

600 g Quark

150 g Zucker

1 Paket Vanillepuddingpulver

2 x Eier

GUSS

300 ml Milch

140 g Zucker

4 x Eier, getrennt

getrennt

35 g Puddingpulver

75 g Butter

Werkzeuge

Springform 26 cm

Topf

Schneebesen

Gummilippe

Waage

Zubereitung

1. GUSS

01 Milch, Eigelb, 1/4 des Zucker, Puddingpulver und nach Wunsch etwas Vanille unter rühren aufkochen bis der Pudding abgebunden ist.

02 Den heissen Pudding durch ein Sieb streichen und die Butter einrühren.

03 Unter regelmäßigem rühren auf raumtemperatur kühlen lassen.

2. BODEN

01 Die Zutaten, minus die Milch, zu einem Teig verkneten, bei Bedarf jedoch einen Schluck Milch einarbeiten, sollte der Teig zu trocken sein.

02 Die Backform mit Backpapier am Boden auslegen, dann den Mürbeteig einfüllen und bis an die Ränder flach verteilen.

3. QUARKCREME

01 Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.

02 Quark, Puddingpulver, Zucker vermengen, dann ein Ei nach dem anderen Einarbeiten.

03 Die Masse auf den Mürbeteig geben und gleichmäßig verteilen.

04 Im Ofen rund 20 Minuten backen.

4. GUSS FERTIG STELLEN

01 Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker des Guss steif schlagen, dann in drei bis vier Portionen unter den Pudding ziehen, dieser sollte Raumtemperatur haben!

02 Den Guss nun vorsichtig auf die angebackene Quarkmasse verteilen und direkt wieder in den Ofen schieben.

03 Ist der Kuchen ausgebacken, die Ofentür ein Stück öffnen und den Ofen ausschalten. So rund 30 Minuten stehen lassen, dann auf einem Rost abkühlen lassen. Dabei wird der Kuchen wieder deutlich zusammen fallen, keine Sorge, das ist richtig so.

04 Eierschecke am besten gekühlt essen :)