

Rezept

Dresdner Eierschecke

Ein Rezept von Dresdner Eierschecke, am 15.12.2025

Zutaten

FÜR DEN HEFETEIG:

250 g	Mehl (Type 550)	80 ml	kalte Milch
10 g	frische Hefe	25 g	Zucker
5 g	Honig	1	Ei (Größe M)
40 g	weiche Butter	1 TL	Salz (5 g)
1/4	Vanilleschote		etwas abgeriebene Bio-Zitronenschale

FÜR DEN QUARKBELAG:

2	Eier (Größe M)	100 g	Zucker
	abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone	500 g	Magerrquark
	Salz		

FÜR DIE BUTTER-EIER-MASSE:

1/2	Vanilleschote	180 g	weiche Butter
150 g	Zucker		Salz
4	Eier (Größe M; zimmerwarm)	2 gehäufte EL	Speisestärke (30 g)

AUSSERDEM:

	Butter für das Blech		Mehl zum Arbeiten
50 g	Mandelblättchen	30 g	Butter
2 EL	Zucker	1 Msp.	Zimtpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (24 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag für den Hefeteig alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine auf kleiner Stufe 10 Min. verkneten. Dann den Teig auf höherer Stufe in ca. 5 Min. glatt und leicht glänzend kneten. Den Teig in einer Schüssel mit Frischhaltefolie bedeckt über Nacht im Kühlschrank oder bei Zimmertemperatur mindestens 1 Std. ruhen lassen.
2. Am Zubereitungstag ein tiefes Backblech mit Butter einfetten. Den Teig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen und das Blech damit auslegen. Den Teig mit einem Messer ein paarmal einstechen. Den Backofen auf 200° vorheizen.

3. Für den Quarkbelag Eier und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine schaumig rühren. Zitronenschale, Quark und 1 Prise Salz hinzufügen, alles glatt verrühren und beiseitestellen.

4. Für die Butter-Eier-Masse die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Butter, Zucker, Vanillemark und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine cremig rühren. 1 Ei und die Speisestärke unterrühren. Die übrigen Eier nach und nach unterrühren und die Masse schaumig schlagen.

5. Die Quarkmasse auf dem Hefeteig verstreichen. Die Butter-Ei-Masse gleichmäßig darauf verteilen und mit Mandelblättchen bestreuen. Die Eierschecke im Ofen (Mitte) in 25-35 Min. goldgelb backen.

6. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Die Eierschecke aus dem Ofen nehmen und mit der Butter bestreichen. Den Zucker mit dem Zimtpulver mischen, die Eierschecke damit bestreuen und abkühlen lassen.