

Rezept

Trautels Eierschecke

Ein Rezept von Trautels Eierschecke, am 29.09.2023

Zutaten

400 g Mehl	1 Prise Salz
1 Päckchen Trockenhefe	150 ml lauwarme Milch
50 g Zucker	1 Ei
1 EL Magerquark	50 g Butter
50 g gehobelte Mandeln	100 g Rum-Rosinen
1 Päckchen Vanille-Puddingpulver (zum Kochen für 500 ml Milch)	500 ml Milch
50 g Butter	4 Eier
250 g Magerquark	50 g Zucker
Fett fürs Blech	Puderzucker zum Bestäuben
	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 tiefes Backblech (16 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Salz und Hefe mischen. Mit Milch, Zucker, Ei und Quark rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Min. aufgehen lassen.
2. Den Backofen vorheizen. Das Backblech fetten. Den Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, auf das Blech legen. Die Butter zerlassen und den Teig damit bestreichen. Mit Mandeln und Rosinen bestreuen. Zugedeckt an einem warmen Ort 20 Min. gehen lassen.
3. Das Puddingpulver mit 4 EL Milch verrühren. Die übrige Milch erhitzen, das Puddingpulver einrühren, nach Packungsangabe aufkochen und abkühlen lassen.
4. Die Eier trennen. Die Eiweiße steif schlagen. Butter, Zucker, Eigelbe und Quark cremig rühren. Den Pudding löffelweise unterrühren, den Eischnee unterheben. Die Creme auf dem Kuchen verstreichen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 40 Min. backen. Nach dem Abkühlen dick mit Puderzucker bestäuben.