

Dresdner Eierschecke



Rezept ergibt einen Blechkuchen in der Größe 36X34 cm (Kuchenblech mit höheren Rand). Ofentemperatur bei Heißluft 185° C fallend auf 175° C, Backzeit 45-50 Min.

Hefeteig:

Rezept: 400 g Mehl
30 g Trockenhefe (1 Packchen)
48 g Zucker
4 g Salz
200 g Milch
1 Vollei
50 g Butter od. Margarine

Herstellung: Trockenhefe in der angewärmten Milch auflösen und alle Zutaten zu einen Teig herstellen. Hefeteig nach ca. 25 Min. ausrollen.

Käsefüllung:

Rezept: 200 g Zucker
40 g Vanille-Pudding-Pulver
Priesse Salz
Zitronen-Aroma
4 Vollei
1250 g Speisequark
300 g Vollmilch
100 g Butter

Herstellung: Zucker, Vanille-Pudding-Pulver, Vollei u. Aromen zu einer glatten Masse verrühren, Speisequark untermischen, heiße Margarine untermischen u. zuletzt die Vollmilch dazu verrühren. Fertige Käsefüllung auf den Hefeteigteig verteilen.

Belag für die Käsefüllung:

100 g Mandeln gestiftelt
evtl. Rosinen
Streusel

Streusel:

Rezept: 150 g Zucker
150 g Margarine
Zitronen-Aroma
Vanille-Aroma
Priesel Salz
300 g Weizenmehl

Herstellung: Zucker, Margarine u. Aromen glatt arbeiten und mit dem Mehl zu Streusel reiben. Die fertigen Streusel auf dem Kuchen verteilen.

Eierguss:

Rezept: 150 g Margarine oder Butter
2 Vollei
30 g Zucker
Bittermandel-Aroma
Salz
30 g Mehl
Vanillecreme → Pudding: 120 g Milch
30 g Zucker
12 g Vanille-Puddingpulver

Herstellung: Zuerst den Vanillecreme kochen. Margarine bzw. Butter mit dem erkalteten Pudding und Aromen schaumig schlagen, Vollei nach und nach dazu geben, zum Schluß das Mehl. Eierguss soll eine weiche Konsistenz besitzen um ihn über die Streusel gleichmäßig zu verstreichen zu können.