

# Omas Rezeptesammlung

## Dresdner Eierschecke Backen

Gattung: Backen, Gebäck, Dresden, Hefeteig, Kuchen, Sachsen

---

|           |                             | Für den Teig:  |                      |
|-----------|-----------------------------|----------------|----------------------|
| 500 g     | Mehl,                       | 200 g          | Butter,              |
| 30 g      | Hefe,                       |                | Vanillezucker,       |
| 1/4 Liter | Milch,                      | 1 Spritzer     | Salz,                |
| 150 g     | Zucker,                     |                | Butter für das Blech |
|           |                             | Für den Belag: |                      |
| 100 g     | Butter,                     | 1 Spritzer     | Salz,                |
| 300 g     | Zucker,                     | 2 Essl.        | geriebene Mandeln,   |
| 8         | Eier,                       | 1 Essl.        | Speisestärke,        |
| 1 kg      | Quark,                      | 50 g           | Butter,              |
| 1 Pack.   | Vanillezucker,              | 3 Essl.        | Cognac               |
| 1/2 Teel. | abgeriebene Zitronenschale, |                |                      |

---

Für den Teig Mehl in eine Schüssel sieben, eine Vertiefung hineindrücken. Die Hefe mit etwas lauwarmen Milch und etwas Zucker verrühren. Diesen Vorteig zugedeckt 10 Minuten gehen lassen. Dann weiche, in Stücke geschnittene Butter, Zucker, Vanillezucker, Milch und Salz dazugeben und so lange schlagen, bis der Teig glänzt. An einen warmen Platz stellen, mit einem Tuch zudecken und 1 Stunde gehen lassen.

Den gegangenen Teig durchkneten, ausrollen und auf ein gefettetes Blech legen, dabei einen Rand andrücken und nochmals 10 Minuten gehen lassen.

Für den Belag die Butter schaumig rühren, nach und nach 200 g Zucker, 3 Eier, Quark, Vanillezucker, Zitronenschale, Salz, Mandeln unterrühren. Diese Masse auf dem Kuchenteig verteilen.

Dann die Speisestärke, den restlichen Zucker und die restlichen Eier mit Butter und Cognac verrühren. Im Wasserbad so lange schlagen, bis eine dickschaumige, feste Creme entsteht. Die Creme über die Quarkmasse ziehen.

Den Kuchen in dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 45 Minuten backen. Die Oberhitze soll nicht zu stark sein, damit die Creme nicht dunkel wird.