Eierschecke - DDR

Die Eierschecke ist immer noch ein beliebtes Rezept und vor allem in der ehemaligen DDR ein absoluter Renner.

Verfasser: waltraudsveomarikareiss

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Foto: waltraudsveomarikareiss

Zutaten

Teig

60 g	Feinkristallzucker
60 g	Margarine
1 Stk.	Ei
150 g	Mehl
1 TL	Backpulver

Qarkbelag

500 g	Magerquark
1 Stk.	Ei
1 TL	Puddingpulver
2 EL	Öl
175 g	Feinkristallzucker
1 Packung	Vanillezucker

Eibelag

500 ml	Milch

1 Packung	Vanillepuddingpulver
175 g	Feinkristallzucker
4 Stk.	Eigelb
4 Stk.	Eiweiß

Zubereitung

1. Die Margarine mit dem Zucker und dem Ei für den Teig schaumig rühren Mehl und Backpulver dazu geben und zu einem Teig verarbeiten Den Teig in eine Springform geben.

2. Die Zutaten für den Quarkbelag verrühren und auf den Teig geben. 100 ml Milch mit dem Zucker und Vanillepuddingpulver verrühren.

3. Die restliche Milch aufkochen und mit den verrührten Zutaten einen Pudding kochen. Das Eigelb verquirlen und in den etwas abgekühlten Pudding einrühren.

4. Eiweiß zu Eischnee schlagen und unter den Pudding heben. Die Masse auf den Quarkbelag geben. Die Form in den auf 175° vorgeheizten Backofen, 2. Schiene von unten schieben und ca. 60 Minuten bei den 175° backen.

Tipp

Die Eierschecke kann nach Belieben noch verziert werden, wie zum Beispiel mit einem Smiley.