

sächsische Eierschecke

Die Eierschecke ist eine Torte, die unter anderem aus 7 Eiern, Quark und Zucker besteht und sehr mächtig ist. Das Rezept gilt für eine Springform mit 26 cm Durchmesser. Das Rezept habe ich von

[Reino Banse](#) übernommen und als sehr gut empfunden 🤔. Reino ist ein Feinschmecker, wie man schon an seinem [Wurstkoffer](#) erkennen kann. 😬

Zutaten insgesamt

- 750 Gramm Quark, gern 20% Fett
- 400 Gramm plus 2 Esslöffel Zucker
- 2 Päckchen Vanillepudding
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 7 Stück Eier (bitte kalt!)
- 170 Gramm Butter
- 3/8 Liter Milch
- 1 Teelöffel Zitronensaft
- 150 Gramm Butterkekse

Zubereitung

1. der Pudding (denn der muß abkühlen)

◦ Zutaten

- 3/8 Liter Milch
- 1 Päckchen Vanillepudding
- 200g Zucker
- 100g Butter

◦ Zubereitung

Die Zutaten in der genannten Reihenfolge in einen Topf geben und unter ständigem Rühren (mit einem Schneebesen) die Butter vollständig auflösen. Den Pudding erhitzen und kurz aufkochen lassen, danach abkühlen. Tip: Die Butter in kleinere Stücke schneiden, dann löst sie sich besser auf und man kann gleichzeitig besser rühren. Der Pudding kann auch am Vortag gekocht werden, weil er richtig abkühlen muß. Egal wann, Hauptsache kühl.

2. eine mixergeeignete Schüssel, um den Eischnee zu schlagen (fettfrei!), in den Kühlschrank stellen (vor allem im Sommer sehr wichtig).

3. der Boden (neu von Reino, noch nicht getestet)

◦ Zutaten

- 150 g Butterkekse
- 2 EL Zucker
- 70 g Butter

◦ Zubereitung

Alle Kekse fein zerbröseln (z. B. mit dem Hammer). Dann mit den 2 EL Zucker mischen. Butter im Topf schmelzen und mit dem Zucker-Brösel-Gemisch zusammenbringen.

Boden der Springform mit Butter einfetten, Butterzuckerbröselgemisch einfüllen und glatt streichen. Teilgefüllte Form im Kühlschrank verschwinden lassen.

4. die Schecke (der Bodenbelag 🍳)

- Zutaten

- 750 g Quark
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillepudding
- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Teelöffel Zitronensaft

- Zubereitung

Diese Zutaten allesamt in einer Schüssel vermischen und auf dem im vorigen Schritt

fertiggestellten Boden (vorher aus dem Kühlschrank nehmen, wird sonst eng 🍳) möglichst gleichmäßig verteilen.

5. Den Backofen mit Ober- und Unterhitze auf 180° vorheizen.

6. die Decke der Schecke

- Zutaten

- der Pudding von Schritt 1
- die übrigen 5 kalten Eier

- Zubereitung

- Die 5 übriggebliebenen kalten Eier müssen jetzt getrennt werden (Eiweiss in die unter 2. kaltgestellte Schüssel, Eigelb in einer Tasse zwischenlagern).
- Eiweiss mit elektrischem Mixer steif schlagen.
- Eigelb unter den Pudding rühren.
- Pudding **sanft** unter den Eischnee heben, auf gar keinen Fall zu sehr rühren (sonst wird's flüssig). Es können auch ruhig kleine weiße Flöckchen bleiben.
- Die Decke als nächste Schicht gleichmäßig in der Springform verteilen.

7. die Backung

- Im E-Herd auf mittlerer Schiene bei 180° 1 Stunde lang backen. Ggf. die Oberseite mit Backpapier abdecken, wenn - wie bei mir - der Kuchen beginnt „sehr dunkelbraun“ zu werden. Am Ende der Backzeit vor dem Entnehmen den Herd abschalten und die Tür etwa 1 Minute lang offen stehen lassen, damit die Schecke nicht abrupt abkühlt.
- Nach dem Herausnehmen streut man etwa einen halben Teelöffel Zucker über die heiße Oberfläche.

From:

<http://www.wernerflamme.net/> - **Werners Wiki**

Permanent link:

<http://www.wernerflamme.net/doku.php?id=rezepte:eierschecke>

Last update: **2006-05-19 1850**

