



Menge 1 Springform (26 cm Ø)



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

## DRESDNER EIERSCHECKE

Klassisches dreischichtiges Gebäck aus Sachsen mit Hefeteig, Quark- und Puddingschicht!



### Zubereitung

- 1.** Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, Hefe hineinbröckeln und in der Vertiefung mit 1 EL Diamant Feinster Zucker, 3 EL lauwarmen Milch und etwas umliegendem Mehl zu einem Vorteig verrühren. Abgedeckt ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- 2.** Währenddessen für die Puddingschicht aus Puddingpulver, Milch und 40 g Diamant Feinster Zucker nach Packungsanleitung einen Pudding kochen und erkalten lassen. Dabei Frischhaltefolie direkt auf den Pudding legen, damit sich keine Haut bildet.
- 3.** Für den Teig Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und Schale abreiben. Die Hälfte der Zitronenschale zur Seite stellen. Butter zerlassen. Restlichen Zucker, restliche lauwarme Milch, Salz, Butter und die Hälfte der Zitronenschale zum Teig geben und alles gut verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselboden löst. Den Teig nochmals ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich deutlich vergrößert hat.
- 4.** Teig ausrollen und in einer mit Backpapier belegten Springform verteilen. Dabei einen dünnen Rand hochdrücken.
- 5.** Für die Quarkschicht Quark, Diamant Feinster Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier gut verrühren und auf dem Teig verteilen.
- 6.** Für die Puddingschicht Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Butter mit 100 g Diamant Feinster Zucker schaumig rühren, dann Eigelb, restliche Zitronenschale und abgekühlten Vanillepudding unterrühren. Zuletzt Eischnee unterheben. Dann die Puddingschicht auf der Quarkschicht verteilen.
- 7.** Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 170 °C (Umluft 150 °C) ca. 60–70 Minuten auf der 2. Schiene von unten backen.
- 8.** Eierschecke aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen.

### Zutaten

Für den Teig:

200 g	Mehl
10 g	frische Hefe
50 g	Diamant Feinster Zucker
100 ml	lauwarme Milch
1	Bio-Zitrone
75 g	weiche Butter (oder Margarine)
1 Prise	Salz

Für die Puddingschicht:

1 Päckchen	Vanille-Puddingpulver
500 ml	Milch
40 g	Diamant Feinster Zucker
3	Eier (Größe M)
150 g	Butter
100 g	Diamant Feinster Zucker

Für die Quarkschicht:

400 g	Magerquark
50 g	Diamant Feinster Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
2	Eier (Größe M)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.