



# HEIMATGENUSS ERZGEBIRGE

## Rezept-Tipp



### Erzgebirgische Eierschecke

Der Lieblingskuchen der Erzgebirger und der Sachsen.

#### Zutaten

pudding für Eieguss: 1Pck. Puddingpulver, 250 ml Milch

Teig: 370 g Mehl , 15 g Frischhefe, 2 Eßl. Zucker, 300 ml lauwarme Milch,  
1 Prise Salz, 50 g Magarine

Quarkschicht: 750 g Quark, 2 Eier, 2 Eßl. Mehl, 40 g Zucker

Eieguss: 300 g Margarine/oder Butter, 8 Eier, 250 g Zucker und 100 g Butter

Aus 1/4 l Milch und Puddingpulver einen Pudding kochen und erkalten lassen. Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hinein bröckeln.

Zucker und lauwarme Milch darüber geben, die Hefe darin auflösen, Salz und Margarine zugeben und alles zu einem Teig verkneten. Etwa 30 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen. Inzwischen die Quarkschicht aus Quark, Eier, Mehl und Zucker verrühren. Für den Eieguss Margarine schaumig rühren. Eier, Zucker und Butter dazugeben und schaumig rühren. Den Pudding durch ein Sieb streichen und mit der Masse verrühren. Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Die Masse aus Quark gleichmäßig auf dem Teig verteilen, den Eieguss darüber gießen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad in etwa 45 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Vanillezucker bestreuen.