

Dresdner Eierschecke mit Beeren



Einkaufsliste:

Backblech: 42x29cm oder Springform 26cm

Für den Teig

1Pck. Trockenhefe oder 25g Frischhefe
100ml lauwarme Milch
150g Joghurt
130g Zucker
1EL Vanillezucker
480g Mehl
Prise Salz
1 Ei
50g weiche Butter (für den Teig) + 1TL zum Einreiben

Für die Quark-Creme

2 Bio-Zitronen, Abrieb und Saft
750 g Quark
150ml Sahne
2 EL Vanillezucker
2 Eier
3EL Mehl
1EL Speisestärke

Für die Puddingschicht

400ml Milch
4Eigelb
50g Speisestärke
1EL Vanillezucker
100g Zucker + 20g Zucker
1EL weiche Butter
4 Eier

Puderzucker zum Bestreuen

So wird's gemacht

Zunächst den Pudding kochen: Milch in einen Topf geben und mit dem Vanillezucker aufkochen lassen. Nun das Eigelb gemeinsam mit dem Zucker und der Speisestärke cremig aufschlagen. Die heiße Milch unter Rühren hinzugeben. Masse wieder in den Topf gießen und langsam und unter ständigem Rühren erhitzen bis die Masse stark eindickt. Topf von der Herdplatte nehmen, unter die Masse die Butter rühren. Die Creme in eine Schüssel geben und direkt auf die Masse Frischhaltefolie geben und abkühlen lassen.

Für den Teig: Lauwarme Milch in eine große Schüssel geben und die Hefe darin auflösen, mit Zucker und Vanillezucker verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Ei, weiche Butter, Joghurt und Mehl sowie Prise Salz gemeinsam mit dem Hefegemisch in eine große Schüssel geben und mit einem Knethaken oder dem Knetaufsatz zu einem homogenen Teig 5-10 Minuten kneten. Den Teig mit weicher Butter (1TL) einreiben, in die Schüssel geben, mit einem Küchentuch abdecken und ca. 60 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. (Teig ist leicht klebrig!)

Blech mit Butter einreiben. Teig nach der Ruhezeit in die Form geben und nochmals abgedeckt 20 Minuten ruhen lassen.

Für die Quarkschicht alle Zutaten zu einer cremigen Masse verrühren. Quark auf den Hefeteig geben und die Beeren auf der Quarkschicht verteilen. Ofen auf 160°C Umluft vorheizen und den Kuchen 30 Minuten backen.

Derweil für **die Eierschecke** die 4 übrigen Eier trennen und das Eiweiß mit 20g Zucker steif schlagen. Eigelbe in den Pudding rühren und das Eiweiß vorsichtig unterheben. Nach den 30 Minuten Backzeit Kuchen kurz aus dem Ofen holen und die Eierschecke vorsichtig löffelweise auf den Kuchen geben. Kuchen nochmals 20-30 Minuten goldbraun backen.

Kuchen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.