

# Sächsische Eierschecke

Zutaten für eine Springform 28 cm

## *Teig*

150 g Mehl  
½ Pck. Backpulver  
1 Ei  
2 EL Zucker  
50 g warme Margarine

## *Unterbelaag*

500 g Quark (Sahne- oder Magerquark - wie's beliebt ☺)  
1 Ei  
200 g Zucker  
1 Pck. Vanillesoßenpulver  
Zitronensaft nach Geschmack (frisch oder aus der Flasche)  
50 g Rosinen (in heißem Wasser quellen lassen)

## *Oberbelag*

1 Pck. Vanillepudding  
dafür ½ l Milch  
40 g Zucker  
200 g Butter  
4 Eier (aus dem Kühlschrank!!)

## Zubereitung

1. Oberbelag 1. Teil zubereiten
  - 1.1. Vanillepudding nach Anleitung kochen, vom Herd nehmen und
  - 1.2. 200 g Butter unterrühren; die Masse abkühlen lassen (im Kühlschrank oder Topf in Eiswasser)
2. Unterbelag zubereiten
  - 2.1. Quark, Ei, Zucker und Vanillesoßenpulver mit Mixer verrühren
  - 2.2. Zitronensaft nach Geschmack zugeben
  - 2.3. Masse in den Kühlschrank setzen
3. Teig zubereiten
  - 3.1. Mehl, Backpulver, Zucker, Ei und warme Margarine zu einem Teigball verkneten
  - 3.2. Springform einfetten
  - 3.3. Teig auf den Boden drücken
4. Ofen anheizen (Heißluft 160°C)
5. Oberbelag fertigstellen
  - 5.1. 4 kühltschrankkalte Eier trennen
  - 5.2. Eigelb unter den abgekühlten Pudding verrühren (Mixer)
  - 5.3. Eiklar zu steifem Schnee schlagen
  - 5.4. den Eischnee unter die Puddingmasse heben
6. Unterbelag auf den Teig geben und glattstreichen
7. die in heißem Wasser gequollenen Rosinen darüber verteilen
8. Oberbelag drüber geben
9. Form in den Ofen setzen und für 1 h backen
10. Anschließen bei geöffneter Ofentür im Ofen langsam abkühlen lassen