Leutewitzer Eierschecke

Kuchen » Käsekuchen&Co

Zutaten (12 Stücke)

» 150g Mehl
» 325g Zucker
» 75g Butter/Margarine
» 6 Ei(er)
» 1/2 TL Backpulver
» 750g Quark
» 1/2l Milch
» 1 Tasse Öl
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 1 Pk. Pudding-Pulver (Sahne)

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Rezept-Foto

Zubereitung

1. Für den Teig 1 Ei, 1 Eigelb, mit 75g Zucker und Butter cremig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und nach und nach unterrühren. Teig auf den Boden einer gefetteten Springform (Durchmesser 26cm) geben und einen Rand hochziehen.

2. Ofen auf 180°C vorheizen. Für den Belag Quark mit 200g Zucker, Milch, Öl, 1 Ei, 3 Eigelben, Vanillinzucker und Sahnepuddingpulver zu einer homogenen Masse verrühren. Quarkcreme auf dem Boden glatt streichen und ca. 45min backen.

3. Inzwischen 4EL Zucker mit 4 Eiweiß zu einem steifen Schnee schlagen. Wenn der Teigrand braun ist, den Eischnee auf dem Kuchen verteilen und nochmals 10-15min backen.

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke