Eierschecke ohne Boden

Kuchen » Käsekuchen&Co

Zutaten (12 Stück)

» 750g Quark
» 200g Zucker
» 7 Ei(er)
» 2 Pk. Pudding-Pulver (Vanille)
» 3/8l Milch
» 100g Butter/Margarine

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Quark mit 175g Zucker und 2 Eiern verrühren. In die Quarkcreme 1Pk. Vanille-Puddingpulver einstreuen. Die Creme in eine gefettete Springform geben (Durchmesser 26cm).

2. Milch mit restlichem Zucker verrühren und zum Kochen bringen. Mit dem zweiten Päckchen Puddingpulver daraus Pudding kochen. Unter Rühren abkühlen lassen.

3. 100g Butter unter den Pudding rühren, außerdem 5 Eigelbe. Die 5 Eiweiß steif schlagen und unter die Puddingmasse heben. Das Ganze auf der Quarkcreme verteilen.

4. Den Kuchen bei 175°C ca. 50min backen.

angelegt am: 02.07.2003 Rezept-Nr: 208

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