Eierschecke mit Vanillequark

Kuchen » Käsekuchen&Co

Zutaten (20 Stücke)

» 400g Mehl
» 1 Würfel Hefe
» 625ml Milch
» 255g Zucker
» 230g Butter/Margarine
» 1/2 TL Salz
» 1 Pk. Pudding-Pulver (Vanille)
» 6 Ei(er)
» 1kg Quark
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 1 EL Stärke
» 100g Mandelblättchen
» 120g Rosinen
» 1 EL Puderzucker

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit 4EL Milch, 1TL Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20min gehen lassen. 80g Butter, 100ml Milch, 60g Zucker und Salz dazugeben. Alles gut verkneten, den Teig nochmals ca. 40min gehen lassen. Den Ofen auf 160°C vorheizen.

2. Puddingpulver mit 4EL Milch anrühren. Übrige Milch, Butter, 75g Zucker aufkochen. Das angerührte Puddingpulver einrühren und unter Rühren ca. 1min kochen lassen. Vom Herd nehmen, auskühlen lassen.

3. Die Eier trennen. Eiweiß beiseite stellen. 2 Eigelb, Quark, 100g Zucker, Vanillinzucker, Stärke und Mandeln verrühren. Nach und nach 4 Eigelb unter den Pudding rühren. Eiweiß steif schlagen, unterheben.

4. Ein Backblech fetten, den Teig darauf ausrollen. Die Quarkmasse aufstreichen und mit den Rosinen bestreuen. Die Puddingmasse darauf verteilen und den Kuchen im Ofen in ca. 45min goldgelb backen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Nährwerte: 350kcal/E13g/F17g/KH36g pro Stück

angelegt am: 26.01.2004 Rezept-Nr: 860

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