

sächsische Eierschecke

Die Eierschecke ist eine Torte, die unter anderem aus 7 Eiern, Quark und Zucker besteht und sehr mächtig ist. Das Rezept gilt für eine Springform mit 26 oder 28 cm Durchmesser. Das Rezept habe ich

von [Reino Banse](#) übernommen und als sehr gut empfunden 🤔. Reino ist ein Feinschmecker, wie man schon an seinem [Wurstkoffer](#) erkennen kann. 😬

Zutaten

Zutat	Boden	Pudding	Schecke	Oberschicht	gesamt
Butterkekse	150 Gramm	-	-	-	150 Gramm
Vanillepudding	-	1 Beutel	1 Beutel	-	2 Beutel
Vanillezucker	-	-	1 Tütchen	-	1 Tütchen
Eier (kalt)	-	(5 Eigelb)	2 Eier	5 Eiweiß	7 Eier
Zucker	2 Esslöffel	200 Gramm	200 Gramm	-	ca. 420 Gramm
Quark (20%, Magerstufe)	-	-	750 Gramm	-	750 Gramm
Milch	-	3/8 Liter	-	-	3/8 Liter
Butter	70 Gramm	100 Gramm	-	-	170 Gramm
Zitronensaft	-	-	1 Teelöffel	-	1 Teelöffel

Zubereitung

1. der Pudding (denn der muss abkühlen)

◦ Zutaten

- 3/8 Liter Milch
- 1 Päckchen Vanillepudding
- 200g Zucker
- 100g Butter

◦ Zubereitung

Die Zutaten in der genannten Reihenfolge in einen **Topf** geben und unter ständigem Rühren (mit einem **Schneebesen**) die Butter vollständig auflösen. Den Pudding erhitzen und kurz aufkochen lassen, danach abkühlen. Tip: Die Butter in kleinere Stücke schneiden, dann löst sie sich besser auf und man kann gleichzeitig besser rühren. Der Pudding kann auch am Vortag gekocht werden, weil er richtig abkühlen muß. Egal wann, Hauptsache kühl.

2. eine **mixergeeignete Schüssel**, um den Eischnee zu schlagen (fettfrei!), in den Kühlschrank stellen (vor allem im Sommer sehr wichtig).

3. der Boden (geht auch anders, ist aber so zuverlässiger 🤔)

◦ Zutaten

- 150 g Butterkekse
- 2 EL Zucker
- 70 g Butter

◦ Zubereitung

Alle Kekse fein zerbröseln (z. B. mit dem **Hammer**; mit dem **Nudelholz** kann man sie zu Mehl zerreiben. Als recht zweckmäßig wird allgemein empfunden, die Kekse vor dem Zerbröseln in einen Kunststoffbeutel – bspw. einen Gefrierbeutel – zu packen). Dann mit den 2 EL Zucker mischen. Butter im Topf schmelzen und mit dem Zucker-Brösel-Gemisch zusammenbringen.

Boden der **Springform** mit Butter einfetten, Butterzuckerbröselgemisch einfüllen und glatt streichen. Die damit teilgefüllte Form im Kühlschrank verschwinden lassen.

4. die Schecke (der Bodenbelag 🍳)

◦ Zutaten

- 750 g Quark
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillepudding
- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Teelöffel Zitronensaft

◦ Zubereitung

Diese Zutaten allesamt in einer **Schüssel** vermischen und auf dem im vorigen Schritt

fertiggestellten Boden (vorher aus dem Kühlschrank nehmen, wird sonst eng 🍳)
möglichst gleichmäßig verteilen.

5. Den Backofen mit Ober- und Unterhitze auf 180° vorheizen.

6. die Decke der Schecke

◦ Zutaten

- der **kalte** Pudding von Schritt 1
- die übrigen 5 kalten Eier

◦ Zubereitung

- Die 5 übriggebliebenen kalten Eier müssen jetzt getrennt werden (Eiweiß in die unter 2. kaltgestellte Schüssel, Eigelb in einer **Tasse** zwischenlagern).
- Eiweiß mit elektrischem Mixer steif schlagen.
- Eigelb unter den Pudding rühren.
- Pudding **sanft** unter den Eischnee heben, auf gar keinen Fall zu sehr rühren (sonst wird's flüssig). Es können auch ruhig kleine weiße Flöckchen bleiben.
- Die Decke als nächste Schicht gleichmäßig in der Springform verteilen.

7. die Backung

- Im E-Herd auf mittlerer Schiene bei 180° 1 Stunde lang backen. Ggf. die Oberseite mit **Backpapier** abdecken, wenn – wie bei mir – der Kuchen beginnt „sehr dunkelbraun“ zu werden. Am Ende der Backzeit vor dem Entnehmen den Herd abschalten und die Tür etwa 1 Minute lang offen stehen lassen, damit die Schecke nicht abrupt abkühlt.
- Nach dem Herausnehmen streut man etwa einen halben Teelöffel Puderzucker über die

heiße Oberfläche, in der Hoffnung, dass er liegen bleibt und nicht eingesogen wird 😊

From:

<http://www.wernerflamme.de/> - **Werners Wiki**

Permanent link:

<http://www.wernerflamme.de/doku.php?id=rezepte:eierschecke>

Last update: **2013-10-27 19:50**



