

Rüdiger G. Behrens
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Vanille-Eierschecke

Zutaten für den Hefeteig:

200 g Weizenmehl
½ Pck frische Hefe
40 g Zucker
75 ml Milch
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Ei
50 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine

Für den Quarkbelag:

80 g weiche Butter
150 g Zucker
3 Eier
1 kg Magerquark
50 g abgezogene, gemahlene Mandeln

Für den Vanilleguss:

2 Pck Pudding-Pulver-Vanillegeschmack
1 /2 l Milch
1 Vanilleschote
250 g Butter
100 g Zucker
4 Eigelbe
4 Eiweiß

Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hinein bröckeln, etwas von dem Zucker und etwas von der Milch hinzufügen. Mit einer Gabel vorsichtig verrühren und etwa 10 Minuten gehen lassen.

Restlichen Zucker, Vanillin-Zucker, Ei, Butter oder Margarine und restliche Milch hinzufügen. Die Zutaten mit dem Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Für den Belag Butter und Zucker mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Eier nach und nach unterrühren, Quark und Mandeln unterheben.

Für den Guss Pudding-Pulver mit etwas von der Milch anrühren. Restliche Milch mit eingeritzter Vanilleschote, Butter und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen, angerührtes Pudding-Pulver in die von der Kochstelle genommene Milch rühren und nochmals gut aufkochen lassen. Vanilleschote herausnehmen, Mark herauskratzen und in den Pudding rühren. Eigelb in einer Tasse verrühren, etwas von dem Pudding unterrühren, dann die Eigelb-Pudding-Masse unter den warmen Pudding rühren. Pudding etwas abkühlen lassen.

Rüdiger G. Behrens
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Den Teig in einer Fettfangschale ausrollen. Den Quarkbelag darauf geben und glatt streichen.

Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Pudding heben. Den Pudding auf der Quarkmasse verteilen. Die Fettfangschale in den Backofen schieben. Bei 180 – 200 °C (Heißluft: 160 °C, Gas Stufe 3) etwa 45 Minuten backen.

Auf den abgekühlten Kuchen das Tortenfoto legen und alles genießen.