

# Dresdner - Eierschecke 1

Kategorien: Backen, Kuchen

Zutaten für: 1 Kuchen

## *FUER DEN HEFETEIG*

---

250	Gramm	Mehl
1/8	Ltr.	Milch; lauwarm
20	Gramm	Hefe
1		Ei
50	Gramm	Butter
50	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz

## *FUER DIE FERTIGSTELLUNG*

---

		Fett fuer's Backblech
125	Gramm	Butter; zum Klaeren
150	Gramm	Zucker
3		Eigelb
1	Pack.	Vanillezucker
50	Gramm	Mandeln; gehackt
100	Gramm	Sultaninen; ODER grosse Rosinen ohne Kerne

### Anleitung:

Einen Hefeteig zubereiten.

Ein Backblech gut einfetten, den Hefeteig darauf ausrollen und noch einmal an einem warmen Platz gut aufgehen lassen.

Inzwischen die Butter klaeren.

Die Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig ruehren, die geklaerte Butter zugliessen. Die Masse auf den Teig giessen. Darauf die gehackten Mandeln und die Sultaninen geben.

Blech in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.

Die Eierschecke bei 200°C (Gas Stufe 3) 20-25 min backen.