

Dresdner - Eierschecke - Grossmutter

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Kuchenblech

FÜR DEN TEIG

500	Gramm	Mehl
30	Gramm	Hefe
1/4	Ltr.	Milch
150	Gramm	Zucker
200	Gramm	Butter
		Vanillezucker
1	Schuss	Salz
		Butter für das Blech

FÜR DEN BELAG

100	Gramm	Butter
300	Gramm	Zucker
8		Eier
1	kg	Quark
1	Pack.	Vanillezucker
1/2	Teel.	Abgeriebene Zitronenschale
1	Schuss	Salz
2	Essl.	Geriebene Mandeln
1	Essl.	Speisestärke
50	Gramm	Butter
3	Essl.	Cognac

Anleitung:

Fuer den Teig Mehl in eine Schuessel sieben, eine Vertiefung hineindruecken. Die Hefe mit etwas lauwarmer Milch und etwas Zucker verruehren. Diesen Vorteig zugedeckt 10 Minuten gehen lassen. Dann weiche, in Stuecke geschnittene Butter, Zucker, Vanillezucker, Milch und Salz dazugeben und so lange schlagen, bis der Teig glaenzt. An einen warmen Platz stellen, mit einem Tuch zudecken und 1 Stunde gehen lassen.

Den gegangenen Teig durchkneten, ausrollen und auf ein gefettetes Blech legen, dabei einen Rand andruecken und nochmals 10 Minuten gehen lassen.

Fuer den Belag die Butter schaumig ruehren, nach und nach 200 g Zucker, 3 Eier, Quark, Vanillezucker, Zitronenschale, Salz, Mandeln unterruehren. Diese Masse auf dem Kuchenteig verteilen.

Dann die Speisestaerke, den restlichen Zucker und die restlichen Eier mit Butter und Cognac verruehren. Im Wasserbad so lange schlagen, bis eine dickschaumige, feste Creme entsteht. Die Creme ueber die Quarkmasse ziehen.

Den Kuchen in dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 45 Minuten backen. Die Oberhitze soll nicht zu stark sein, damit die Creme nicht dunkel wird.