

Dresdner Eierschecke (Mit Quark)

Kategorien: Backen, Kuchen, Quark

Zutaten für: 1 Kuchen

500	Gramm	Mehl	DAVON
1		Essl. Mehl;	(1) fuer die Hefe
40	Gramm	Hefe	
80	Gramm	Zucker	
1/4		Ltr. Milch;	lauwarm
80	Gramm	Butter;	zerlassen
1		Ei	
1	Prise	Salz	
		Butter fuer's	Backblech

FUER DEN BELAG

500	Gramm	Quark	
125	Gramm	Zucker	
1		Ei	
1		Unbeh. Zitrone;	abgerieben
50	Gramm	Rosinen	

ZUM BESTREICHEN

150	Gramm	Butter;	weich
150	Gramm	Zucker	
1		Essl. Mehl	
4		Eier	

ZUM BESTREUEN

110	Gramm	Mandelblaettchen	
-----	-------	------------------	--

Anleitung:

Das Mehl in eine Schuessel sieben, in die Mitte ein Mulde druecken. Die Hefe hineinbroeseln und mit Mehl (1) und der Milch zu einem Vorteig verruehren. Mit einem Tuch zugedeckt an einem warmen Platz 15-20 min gehen lassen.

Den Zucker, die zerlassene Butter, Ei und Salz auf den Mehtrand geben, alles gut verkneten und solange schlagen, bis der Teig sich vom Schuesselrand loest und Blasen wirft und solange gehen lassen, bis er das doppelte Volumen erreicht hat (25-30 min).

Den Quark mit Zucker, Ei und Zitronenschale geschmeidig ruehren.

Rosinen heiss waschen und auf einem Kuechentuch trocknen lassen.

In einer zweiten Schuessel die Butter mit dem Zucker schaumig ruehren, das Mehl und die Eier (einzeln) untermischen.

Das Backblech einfetten, den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Hefeteig auf dem Blech ausrollen, rundherum einen Rand formen. Die Quarkmasse auf den Boden streichen und die Rosinen darueberstreuen. Die Butter-Eiermasse gleichmaessig auf den Teigboden streichen und die Mandelblaettchen darueber verteilen.

Den Kuchen auf der 2. Schiene von unten 25-30 min backen, auf dem Blech etwas abkuehlen lassen, in Stuecke schneiden und auf ein Kuchengitter legen.

Dresdner Eierschecke (Mit Quark)

(Fortsetzung)