

## Dresdener Eierschecke

### Zutaten für ein Backblech

#### Hefeteig

300	g	Mehl
½	TL	Salz
21	g	Hefe (½ Würfel)
1.5	dl	Milch, lauwarm
80	g	Butter, zimmerwarm
50	g	Zucker

Zutaten zu einem Hefeteig verarbeiten und diesen zugedeckt eine Stunde aufgehen lassen.

#### Quarkcreme

100	g	Butter, zimmerwarm
50	g	Zucker
3		Eier, zimmerwarm
750	g	Magerquark oder Ricotta
50	g	Mandeln, geschält, gemahlen
1	Beutel	Vanillezucker
1		Zitrone

Butter mit Zucker schlagen bis er hell wird.

Eier nach und nach unter die Buttermasse schlagen bis eine homogene Creme entstanden ist.

Gut abtropfen lassen.

Alle Zutaten unter die Buttercreme rühren.

Schale abreiben und mit dem Saft unter die Quarkmasse rühren.

#### Eiercreme

250	g	Butter, zimmerwarm
125	g	Zucker
4		Eier, zimmerwarm

Butter mit Zucker schlagen bis er hell wird.

Eier nach und nach unter die Buttermasse schlagen bis eine homogene Creme entstanden ist.

#### Eierschecke fertig stellen

Den Hefeteig direkt auf einem Backpapier in der Grösse des Backbleches auswallen, dabei den hohen Blechrand mitberücksichtigen.

Teig mit Backpapier auf ein Blech mit hohem Rand ziehen.

Die Quarkcreme gleichmässig auf dem Teig verstreichen.

Die Eiercreme vorsichtig auf der Quarkcreme verstreichen.

Den Kuchen in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 200°C ca. 30-40 Minuten backen. Mit Alufolie abdecken falls die Oberfläche zu dunkel wird.

