Eierschecke

Eierschecke



Teig

- 500 g Mehl
- 30 g Hefe
- 80 g Zucker
- 125 – 250 ml lauwarme Milch
- Eine Prise Salz
- 100 g Butter oder Margarine

Belag

- 6 Eigelb
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 3 gestrichene Esslöffel Speisestärke
- 250 g Sahnequark
- 200 g flüssige Butter oder Margarine
- 75 g vorbereitete Rosinen
- 75 g vorbereitete Korinthen
- 80 g abgezogene, gehackte Mandeln
- 6 Eiweiß

Teig zubereiten

1. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, die Hefe hineinbröckeln und mit einem Teelöffel Zucker, etwas lauwarmer Milch und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren.

Gehen lassen

1. Mehl darüber stäuben und den Hefevorteig so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

2. Danach den Hefevorteig zuerst mit etwas Mehl verrühren und mit den restlichen Zutaten so lange verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.

3. Den Hefeteig gehen lassen.

Formen und vorbereiten

1. Den Teig gleichmäßig auf einem gefetteten Backblech ausrollen.

Belag vorbereiten

1. Für den Belag Eigelb, Zucker, Vanillinzucker, Speisestärke und Quark gut verrühren.

2. Unter Rühren das flüssige Fett darunter geben, Rosinen, Korinthen und Mandeln hinzufügen und zuletzt das steif geschlagene Eiweiß darunter ziehen.

Backen

1. Den Belag auf den Hefeteig verteilen, alles nochmals gehen lassen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 35 Minuten backen.

Zutaten für ein Backblech :