DIE Mehl SCHMIEDE

VOM **PROFI** FÜR **ZUHAUSE**

Eierschecke

ZUTATEN:

Boden:

75 g	Zucker
150 g	Butter
225 g	Weizenmehl Type 550 oder 405

Quarkmasse:

750 g	Magerquark
150 g	Zucker
50 g	flüssige Butter
1	Ei (Gr. M o. L)
20 g	Weizenmehl Type 550 oder 405
20 g	Weizen- oder Maisstärke
175 g	Milch
2 g	Vanille
2 g	Salz

Decke:

500 g	Vanillepudding
35 g	Zucker
35 g	Weizenmehl Type 550 oder 405
120 g	geschmolzene Butter
3	Eier (Gr. M o. L)

ZUBEREITUNG:

Für den Mürbeteigboden alle Zutaten miteinander verkneten und dann für mindestens 3h im Kühlschrank ruhen lassen (besser über Nacht).
Dann den Teig kurz weich kneten und auf 3mm Dicke ausrollen und damit eine gefettete Backform auslegen - den Rand weglassen.
Meine Backform ist 36x25 cm groß.
Tipp: nehmt eine Form, deren Rand ca. 6cm hoch ist.

DIE Mehl SCHMIEDE

VOM **PROFI** FÜR **ZUHAUSE**

Eierschecke

Für die Quarkmasse einfach alle Zutaten miteinander verrühren und zur Seite stellen.

Für die Decke erst einen Pudding nach Packungsanleitung kochen. Abkühlen lassen und dann die restlichen Zutaten dazu geben.

Den Ofen auf 175° Grad Umluft vorheizen.
Nun zuerst die Quarkmasse gleichmäßig auf den Mürbeteigboden streichen. Dann ganz vorsichtig die Decken-Masse eingießen.
Tipp: Lasst Euch hierfür Zeit - es dürfen keine Löcher in der Quarkmasse entstehen.

Jetzt für insgesamt 40 Minuten backen. Gerne auch ein bisschen länger - die Decke sollte Goldbraun sein. Nach 20 Minuten die Eierschecke kurz rausnehmen und vorsichtig den Rand lösen.
Profi-Tipp: Nach dem Backen direkt noch mit etwas Zucker bestreuen.