

## **Erik´s Eierschecke:**

### **· Zutaten Boden:**

**200 g Mehl  
0,5 Päckchen Backpulver  
75 g Margarine  
50 g Zucker  
1 Brise Salz  
1 Ei im Ganzen**



**Teig bereiten, evtl. etwas Mich dazugeben wenn zu fest  
(geht auch mit Hefeteig, dann schmeckt`s nicht zu süß)**

### **· Zutaten Quarkmasse:**

**0,5 kg Quark  
2 Eier im Ganzen  
150 g Zucker (oder etwas weniger, sonst zu süß)  
1 EL Mehl gestrichen**

**alles schön verrühren ☺**

### **· Zutaten Schecke:**

**3/8 l Mich (kann auch etwas weniger sein, sonst alles  
dünnflüssig)  
100 g Zucker (oder etwas weniger, sonst zu süß)  
80 g Butter  
1 Päckchen Puddingpulver Sahne oder Vanille  
4 Eier (Eigelb / Eiweiß trennen)**

**pudding mit Milch und Zucker kochen  
Butter und 4 Eigelb im lauwarmen Zustand unterrühren  
4 Eiweiß mit 1 Brise Salz zu Eischnee steif schlagen**

- 1. Teig ausrollen und in die Backform geben, mit Gabel etwas einstechen**
- 2. Quarkmasse verrühren und draufgeben**
- 3. Eischnee unter Scheckenmasse heben und draufgeben**

**Alles ca. 1 Stunde bei 170 ... 180 °C backen (evtl. mit später Alufolie abdecken).**