

Eierschecke ohne Boden

Zutaten: 750 g Quark
 2 Päck. Vanillepudding
 8 Eier
 350 g Zucker
 3/8 l Milch
 100 g Butter
Mandelsplitter oder Rosinen zum
verfeinern

Unterer Teil:

750g Quark, 200g Zucker, 2 Eier und 1 Päckchen Vanillepuddingpulver (nicht kochen) verrühren und auf dem Kuchenblech verteilen.

Oberer Teil:

3/8l Milch mit 150g Zucker und einem Päckchen Vanillepuddingpulver kochen. In den heißen Pudding die 100g Butter einrühren. Nach dem Erkalten des Puddings, 6 Eigelb untermischen. Zum Schluss die 6 Eiweiß zu Schnee schlagen und unterheben.

Nun nur noch den oberen Teil auf den unteren Teil draufgeben und bei 180°C (Unter- u. Oberhitze) in dem vorgeheizten Ofen ca. 1 Stunde backen lassen.

www.feixweb.de
