



hr1-DOLCE VITA

**Maria Groß**

## **Dresdner Eierschecke**

Rezept für ein tiefes Backblech

### **ZUTATEN**

500g Mehl  
40g Hefe  
80g Zucker  
1/4l lauwarme Milch  
80g Butter  
1 Ei  
1 Prise Salz

500g Quark  
125g Zucker  
1 Ei  
Zitronenabrieb  
50g Rosinen  
150g Butter  
150g Zucker  
1EL Mehl  
4 Eier  
100g Mandelblättchen

### **ZUBEREITUNG**

Mehl in eine Schüssel sieben. Eine Mulde in der Mitte bilden und die Hefe in die Mitte der Mulde bröckeln. Die Hefe mit etwas Zucker, Mehl und der Milch zu einem Vorteig verrühren. Den Vorteig für 15 Minuten gehen lassen.



hr1-DOLCE VITA

Den restlichen Zucker, die geschmolzene Butter, Ei und Salz mit dem Vorteig und dem restlichen Mehl verkneten. Den Teig weitere 45 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Den Quark mit dem Ei, Zitronenabrieb und dem Zucker verrühren. Den Teig ausrollen und auf das tiefe Backblech legen. Die Quarkmasse auf dem Teig verteilen und die Rosinen darauf verteilen.

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Das Mehl und die Eier unterrühren und auf dem Quark verteilen. Dann die Mandelblättchen darüber streuen.

Den Kuchen für ca. 25 bis 30 Minuten backen.