

Dresdner Eierschecke

© horst-ries.de

(Für eine runde 28er Springform)

Mürbeteig:

- 200g Weizenmehl
- 100g kalte Butter
- 100g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Alle Zutaten sollten möglichst kalt sein. Die harte Butter in Stücke schneiden und mit den anderen Zutaten gut aber schnell – am besten mit einer Gabel – vermengen. Zusammenkneten, Teigkugel in Folie wickeln und für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Quarkbelag bereiten:

- 100g weiche Butter
- 500g Topfen Magerstufe (evtl. über Nacht in einem Sieb abtropfen lassen)
- 130g Zucker
- 2 Eier
- 30g Speisestärke (oder ½ Pck. Dr.Oetger Käsekuchenhilfe – das ist dasselbe)
- 1 Tasse Sahne
- ½ TL abgeriebene Zitronenschale
- Saft einer halben Zitrone
- 1 Pck. Vanillezucker
- 100g gehackte Mandeln
- 50g in Rum vorgeweichte Korinthen
- 1 Prise Salz

Butter schaumig rühren und nach und nach den Zucker zugeben. Dann die Eier, den Quark. Mit der Stärke, Mandeln und einer Prise Salz zu einer glatten Masse rühren. Zuletzt die Korinthen unterziehen.

Vorbacken:

Eine Springform (28cm) mit Butter einfetten und leicht mit Mehl bestäuben. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, platt drücken und mit den Fingern gleichmäßig auf dem Boden verteilen und einen kleinen Rand andrücken. Schnell arbeiten – wird der Teig warm, klebt er an den Fingern. Frauen mit den immer kalten Händen sind hier im Vorteil.

Die Form mit dem Teig in den Ofen geben und bei 180 Grad 15-20min vorbacken – bis er goldgelb ist. Dann aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Inzwischen die Schecke herstellen:

- 100g weiche Butter
- 100g Zucker
- 6 Eier
- 10 geriebene Bittere Mandeln
- 1 Pck. Vanillezucker
- eine Prise Salz
- 4 EL Rum

Die Eier in Dotter und Eiweiß trennen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz und 1EL kaltem Wasser zu einem steifen Schaum schlagen.

Die Butter mit etwas Zucker schaumig rühren. Dann nach und nach die Eidotter und die übrigen Zutaten mit dem Schaumbesen unterschlagen – zuletzt den Rum. Dann den Ei-Schaum unter die Schecke-Masse ziehen.

Backen:

- Den Backofen auf 160° vorheizen.
- Die Quarkmasse auf den inzwischen abgekühlten Teig geben und unbedingt gleichmäßig glatt verstreichen – sonst wird die Scheckeschicht nicht gleich hoch!
- Die Schecke auf der Quarkschicht verteilen.

Nun kommt das „Eierschecke-Backgeheimnis“ – denn die Oberschicht muss goldbraun sein, keinesfalls schwarzbraun! Das erreicht man nicht durch oft angepriesene Hilfsmittel wie Folie auflegen u.ä., sondern durch gestaffelte Backtemperaturen:

1. Bei 160° 30 Minuten im Ofen backen.
2. Die Hitze auf 150° reduzieren und weiter 20 Minuten backen.
3. Dann die Hitze auf 140° reduzieren und weitere 20 Minuten backen.

Das muss genau eingehalten werden. Man muss also seinen Herd genau kennen, inwieweit die Herd-Temperatureinstellung von der tatsächlichen Temperatur abweicht.

Der Ofen darf zwischenzeitlich nicht geöffnet werden!

Wenn die Schecke-Creme zusammenfällt und sich verflüssigt, kannst Du den Klunsch den Hasen geben...

Wer schon mal ein Soufflé bereitet hat, kennt das.

Früher – als in Großmutter's Küche noch Holzdielen üblich waren – hieß es: Wenn die Eierschecke im Ofen ist, darf nur auf Zehenspitzen gelaufen werden!

Nach der Backzeit den Herd ausschalten und die Schecke noch 15min im Ofen ruhen lassen.

Dann den etwas abgekühlten Kuchen mit zerlassener Butter einpinseln und leicht mit feinem Zucker bestreuen.

Und bitte mit „zerlassener Butter“ – nicht „zerlaufener“. Ist die Butter nur zerlaufen, schmeckt sie ziemlich langweilig. Der Unterschied ist, dass „zerlassene Butter“ solange auf der Hitze bleiben muss, bis der sich bildende großporige Schaum kleinporig geworden ist und sich das zuerst oben schwimmende Kasein auf dem Grund anhängt – ein paar Krümel Salz vorher zugeben, erhöht noch den Wohlgeschmack.

Gutes Gelingen!

