

# EIERSCHECKE OHNE BODEN

15 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



70 MIN

GESAMTZEIT

## Zutaten für 1 Kuchen

### Für die Scheckenschicht:

- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 120 g Zucker
- 375 ml Milch
- 100 g Butter (weich)
- 5 Eier



### Für die Quarkschicht:

- 750 g Magerquark
- 120 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver

### Zum Verzieren:

- 2 EL Butter (flüssig)
- 2 EL Zucker

## Zubereitung:

1. Verrühre das Puddingpulver, den Zucker und 50 ml Milch so lange, bis sich der Zucker auflöst. Gib die restliche Milch in einen Topf und erhitze sie unter ständigem Rühren, bis sie kocht. Rühre den Pudding-Zucker-Mix ein und lasse alles unter Rühren aufkochen. Nimm den Topf vom Herd, rühre die Butter ein und lasse den Pudding unter gelegentlichem Rühren ruhen.
2. Heize in der Zwischenzeit den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vor. Lege deine 26 cm Springform mit Backpapier aus und fette den Rand gut ein.
3. Verrühre für die Quarkschicht den Quark, den Zucker, die Eier und das Puddingpulver und fülle die Masse in die Springform.
4. Trenne für die Scheckenschicht die Eier. Rühre die Eigelbe in den Pudding ein. Schlage das Eiweiß steif und hebe den Eischnee vorsichtig mit einem Teigspatel unter.
5. Verteile die Scheckenschicht auf der Quarkschicht. Backe die Eierschecke ohne Boden im unteren Drittel des Backofens ca. 55 Minuten goldgelb. Schalte den Backofen aus und lass den Kuchen im Ofen auskühlen. Bestreiche den abgekühlten Kuchen vor dem Servieren nach

Belieben mit flüssiger Butter und bestreue ihn mit Zucker.

**Nährwerte pro Portion:** 287,7 kcal | KH 31,1 g | E 12,9 g | F 12,3 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöbere in unserem **Shop**.

