

Eierschecke – ein geradezu legendärer Kuchen

Ganz schön mächtig und üppig, aber unwiderstehlich cremig und süß. Ein geradezu legendärer Kuchen, bei dessen Nennung schon die Menschen, die damit groß geworden sind, schwach werden. Der Schriftsteller Erich Kästner, in Dresden geboren, soll dazu gesagt haben: "Die Eierschecke ist eine Kuchensorte, die zum Schaden der Menschheit auf dem Rest des Globus unbekannt geblieben ist."



Zutaten für ein Backblech:

Hefeteig:

- 300 g Mehl
- ¼ TL Salz
- ½ Würfel Hefe
- 1 Tasse lauwarme Milch
- 80 g Butter
- 2 gehäufte EL Zucker

Eiercreme:

- 250 g Butter
- 125 g Zucker
- 4 Eier

Quarkcreme:

- 100 g Butter
- 50 g Zucker
- 3 Eier
- 750 g Magerquark oder Schichtkäse
- 2 gehäufte EL gemahlene Mandeln
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Zitrone

Zubereitung:

- Das Mehl mit der Salzprise in die Küchenmaschine füllen. Die zerkrümelte Hefe in einer Tasse mit der Hälfte der lauwarmen Milch auflösen, zum Mehl kippen und mit ei-

nem Tuch zugedeckt 10 Minuten gehen lassen. Dann die weiche Butter in Würfeln zufügen sowie den Zucker. Die Maschine einschalten und mit den Knethaken zu einem weichen Teig verarbeiten. Dabei esslöffelweise die restliche Milch zufügen.

- Den Teig mit bemehlten Händen nochmal durchwalken, zu einer Kugel formen und in einer mit Mehl ausgestäubten Schüssel zugedeckt an einem warmen Ort eine Stunde ruhen lassen, bis er sich verdoppelt hat. In der Zwischenzeit für den Quarkbelag die Butter mit den Schneeschlägern des Handrührers schaumig rühren. Dabei erst den Zucker zufügen und nach und nach die Eier.
- Unter diese Creme den Quark, die Mandeln und den Vanillezucker rühren. Die Masse mit Saft einer Zitrone und der abgeriebenen Schale würzen.
- Für die Eiercreme die weiche Butter mit Zucker zu einer dicken hellen Creme schlagen, nach und nach die Eier einarbeiten. Den Teig auf einem mit Mehl bestäubten, blechgroßen Stück Backpapier ausrollen und auf das Backblech ziehen. Rundum einen hochstehenden Rand formen. Die Quarkmasse darauf gleichmäßig verstreichen, darüber die Eiercreme verteilen.
- Den Kuchen bei 190 Grad Heißluft (210 Grad Ober- und Unterhitze) 30 bis 40 Minuten backen. Falls die Eiercreme zu dunkel zu werden droht, mit Backpapier abdecken. In viereckige Stücke schneiden und ruhig noch so eben lauwarm servieren – dann, wenn die Eiercreme gerade eben fest und schnittfest geworden ist.

Getränk: Entweder echt sächsischen Bliemchen-Kaffee, der so heißt, weil er derart dünn ist, dass man die Blümchen am Boden der Meißentasse sehen kann. Oder stattdessen einen kräftigen Caffé Crema, und ein Gläschen Eier- oder Himbeerlikör dazu.