

**Sächsische Eierschecke – abgewandelt nach Uromas Rezept**

**Zutaten für eine runde Springform:**

für den Tortenboden:  
125 g Butter oder Margarine  
1 Ei  
½ Päckchen Tortenmehl

für den Belag:  
2 Becher Quark (Menge nach Geschmack, am besten 2 x 500g)  
Zucker nach Geschmack, etwas Zitronensaft  
2 Eier

für die Schecke:  
1 Päckchen Vanillesoße  
120 g Zucker  
½ Stück Butter  
2 Eier



**So wird's gemacht:**

- aus Tortenmehl, zimmerwarmer Butter und Ei den Tortenboden herstellen und in einer gefetteten Springform als Boden eingeben
- nun den Quark zusammen mit Zucker und zwei Eiern verrühren und mit Zitronensaft abschmecken
- zum Schluss für die Schecke 1 Päckchen Vanillesoße in einer Tasse Wasser aufkochen lassen, bis diese glasig wird und eine cremige Konsistenz hat
- darin 120 g Zucker und ½ Stück Butter zergehen lassen
- wenn diese Masse abgekühlt ist (so dass das Ei nicht mehr stocken kann) zuerst die zwei Eigelb unterrühren und zum Schluss vorsichtig die beiden steifgeschlagenen Eiweiß unterheben
- nun alles vorsichtig über den Quark gießen

ca. 1 Stunde bei mittlerer Hitze backen

**Guten Appetit! Ihr Team von die-infoseiten.de**