Dresdner Eierschecke

Schmackhafter Hefe-Blechkuchen mit Quark-Butter-Belag! Herrlich saftig und zart zugleich!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei und fruktosearm siehe Tipp am Rezeptende

Für 1 Backblech = 16 Stück

1 Grundrezept süßer Hefeteig

Quarkmasse:
500g Quark 20% Fett (ggf. laktosefrei)
130g Zucker
1 Ei
abgeriebene Schale von einer Zitrone

Buttermasse:
150g Butter (ggf. laktosefrei)
130g Zucker
1 EL Speisestärke
4 Eier

1. Den Hefeteig nach Rezept herstellen, ausrollen und ein gefettetes Backblech damit auslegen. An einem warmen Ort etwa 30 Minuten aufgehen lassen.
2. Für die Quarkmasse alle Zutaten verrühren und auf den Hefeteig streichen.
3. Für die Buttermasse, Butter und Zucker schaumig rühren, Speisestärke und Eier unterrühren und auf die Quarkmasse

streichen.
4. Die Eierschecke im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 30-35 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Fruktosearm – Tipp: Getreidezucker anstatt Zucker verwenden.

Milchfrei – Tipp: Den Hefeteig milchfrei nach Rezept herstellen. Für den Quarkmasse 450g Quarkersatz auf Sojabasis einsetzen. Für die Buttermasse vegane Margarine anstatt Butter verwenden.

Bild 1: Hefeteig nach dem Aufgehvorgang. Tipps zum optimalen Aufgehumgebung gibt`s HIER.

Weitere Bilder: Fertige Dresdner Eierschecke

rezepte-glutenfrei.de