

Die Klassische –

was lange währt sch(m)echt prima

Mürbeteig

80 g Butter
100 g Zucker
200 g Mehl
½ Pck. Backpulver
2 EL Semmelbrösel
1 Eier
Prise Salz

Zubereitung

Die Butter, den Zucker und das Ei schaumig rühren. Das Mehl und das Backpulver vermischen und dann nach und nach zur Butter/Zucker/Eiermasse geben und einen Teig kneten. Diesen in eine gut gefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Springform geben. Einen Rand hochziehen.

Quarkmasse

3 Eier
2 EL Stärkemehl
750 g Quark
50 g Stärkemehl
400 ml Milch
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillepudding

Wie auf der Packung angegeben den Vanillepudding kochen, jedoch nur 400 ml Milch dafür verwenden. Die Butter erhitzen bis sie flüssig ist. Die Eier trennen, das Eiklar aufheben. Nun das Stärkemehl, den Quark, Zucker und ein Drittel des gekochten Vanillepuddings gut miteinander vermischen und anschließend auf den Teigboden geben und glatt streichen.

Scheckenmasse

3 Eier
100 g Zucker

Die Eier trennen. Die Butter und die Eigelbe unter den restlichen Vanillepudding rühren bis eine cremige Masse entsteht. In der Zwischenzeit die Eiklar sehr steif schlagen. Dann vorsichtig unter die Puddingcreme heben. Das Ganze auf die Quarkmasse geben.

Im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen. Die Scheckenschicht sollte schön goldbraun sein. Gegebenenfalls nach der halben Backzeit mit Alufolie abdecken, damit die Schecke nicht zu dunkel wird.

