

Christian Henze | Dresdner Eierschecke im Glas

 happy-mahlzeit.com/2021/12/05/christian-henze-dresdner-eierschecke-im-glas/

Zutaten für 4 Personen:

- 250 g Quark
- 1 Packung Vanille Puddingpulver
- 80 g Zucker
- 4 Eier
- 250 ml Milch
- 50 g Butter
- Salz
- 4 Einweckgläser

Zubereitung:

Quark, ½ Packung Vanille-Puddingpulver, 3 Eier und 50 g Zucker kräftig verrühren.

Aus der Milch, der ½ Packung Vanille Puddingpulver und dem Zucker Pudding kochen. Etwas abkühlen lassen und anschließend die flüssige Butter unterrühren. 1 Ei trennen. Das Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb in die Puddingmasse geben und unterrühren. Zum Schluss das Eiweiß unterheben.

Die gebutterten Einweckgläser zur Hälfte mit der Quarkmasse und der Puddingmasse füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober- und Unterhitze 20 Minuten backen.

Sobald die Eierschecke gebräunt ist mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Rezept: Christian Henze

Quelle: Leichter leben / Iss was?! vom 16. Januar 2012