

Rezepte von Fritz Glück

entdeckt in den Archiven von Teltomalz



Hohe Eierschecke

Zutaten :

400 g Q-Mix
1325 ml Wasser
3 Eier
850 g Quark
325 g Eierschecke
75 ml Speiseöl
70 g Zucker
140 g Butter
210 g Mehl

Zubereitung:

Im ersten Schritt fertigen Sie den Mürbeteig an, dafür geben Sie den Zucker, die warme Butter und das Mehl in eine Schüssel und kneten die Zutaten mit einem Knethaken gut durch. Stellen Sie den Teig ca. 15 Minuten in den Kühlschrank damit er noch ein bisschen ruhen kann.



In der Zwischenzeit bereiten Sie die Quarkmasse und die Eierscheckenmasse vor, dazu nehmen Sie eine Schüssel und geben den Q-Mix, 500 ml Wasser, die Eier, den Quark und das Speiseöl in eine Schüssel und verrühren alles 2 Minuten lang gut miteinander, fertig ist die Quarkmasse. Nun benötigen Sie noch eine weitere Schüssel, geben Sie 325 g Eierscheckenmix und 825 ml Wasser hinein und schlagen es 6-7 Minuten lang auf.

Holen Sie den Mürbeteig aus dem Kühlschrank und rollen ihn auf einem gefetteten Blech aus, danach schieben Sie das Blech zunächst in den auf 210 °C vorgeheizten Backofen und backen ihn hell an.

Nach dem Auskühlen des Mürbeteiges, streichen Sie die Quarkmasse gleichmäßig auf, danach die aufgeschlagene Eierscheckenmasse ebenfalls gleichmäßig auftragen.

Backen:

Schieben Sie das Blech in den auf 210 °C vorgeheizten Backofen für ca. 45-55 Minuten.

Ich wünsche Ihnen viel Erfolg mit dieser Rezeptur. Sollten Sie Verbesserungsvorschläge haben, freue ich mich über Ihren Kommentar.

Guten Appetit, wünscht Ihnen ihr

Fritz Glück

Weitere Backmischungen finden Sie unter: www.teltomalz.de