

Dresdner - Eierschecke 2

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Hefeteig

Zutaten für: 1 Keine Angabe

TEIG

350	Gramm	Mehl
150	Gramm	Mondamin
30	Gramm	Hefe
		Knapp 1/4 l Milch
1	Schuss	Salz
80	Gramm	Fett
80	Gramm	Zucker

BELAG

4		Eier
200	Gramm	Zucker
1	Karton	Vanillesoßenpulver
75	Gramm	Rosinen
75	Gramm	Mandeln
75	Gramm	Butter für Flöckchen

Anleitung:

Mehl und Mondamin in eine Schüssel sieben, in die Mitte in eine Vertiefung die Hefe bröckeln und mit einem Teil der lauwarmen Milch und etwas Mehl und Mondamin verrühren. Salz, Fett in Flöckchen, Zucker und Vanillinzucker auf dem Mehtrand verteilen. Nach dem Aufgehen des Hefevorteigs alle Zutaten mit der restlichen Milch zu einem geschmeidigen Teig verkneten, ausrollen, ein Blech damit belegen und den Teig danach gehen lassen.

Für den Guß die Eier schaumig schlagen, den Zucker einrieseln lassen und schlagen, bis der Zucker gelöst ist, Vanillesoßenpulver darübersieben und leicht unterheben. Die Schaummasse auf den gegangenen Teig streichen, Rosinen, abgezogene, gehackte Mandeln und Butterflöckchen darüber verteilen und im vorgeheizten Ofen bei guter Mittelhitze abbacken. Der Kuchen schmeckt frisch am besten.