

## Eierschecke ohne Boden

die Quarkgrundlage: 750 g Quark, 2 Eier, 200g Zucker,  
1 Päckchen Puddingpulver (Vanille);  
mit Mixer kräftig rühren, Masse in Springform geben

der Belag: 3/8 Liter Milch, 200 g Zucker, 100 g Butter und  
1 Päckchen Puddingpulver (Vanille) miteinander verrühren,  
zum Kochen bringen, abkühlen lassen, 5 Eigelb unterrühren  
Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig unterheben;  
den Belag auf der Quarkmasse verteilen

ca. 1 Stunde Backzeit bei etwa 180°C, nach etwa 30 Minuten  
mit Alufolie abdecken, damit die Decke nicht verbrennt.

Tipp: Claudia nimmt immer weniger Zucker :-)