

Dresdner Eierschecke

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen

* Teig

250 g Margarine
200 g Zucker
250 g Mehl
1/2 pk Backpulver
5 Eier

* Buttercreme

1 pk Vanillepudding
1/2 l Milch ;knapp
150 g Puderzucker
175 g Butter
250 g Butterkekse
Rum

* Glasur

1 Ei
100 g Puderzucker
1 tb Kakao
125 g Palmin

Mit den Teigzutaten einen Rührteig zubereiten und bei 200 Grad auf der 3.Stufe ca. 12 Minuten backen. Den Teig sollte man schon einen Tag vorher zubereiten. Für die Buttercreme die Butter schaumig schlagen, Puderzucker dazugeben und den mit knapp 1/2 l Milch zubereiteten Vanillepudding (nachdem er abgekühlt ist) löffelweise dazugeben. Die Buttercreme auf den Teig streichen. In einem tiefen Teller Rum mit Wasser vermischen und die Butterkekse einzeln kurz eintauchen und dann auf die Buttercreme legen. Ist der ganze Teig mit den Keksen bedeckt, wird der Schokoguß darauf verteilt. Dafür das Ei mit dem Puderzucker verrühren und den Kakao dazugeben. Das Palmin schmelzen (nicht kochen) und nach und nach zur Ei-Zucker-Kakao-Masse geben.