

## Laugenbrezln,-broetchen oder -hoernchen

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen

Kuchen

Ei

### \* HEFETEIG

500 g Mehl

30 g Hefe

80 g Zucker

1/8 l Warme Milch

6 tb - davon (2)

1 sm Ei

120 g Butter; weich

1 pn ;Salz

### \* FÜLLUNG

1000 g Schichtkäse

250 g Magerquark

4 cl Rum

3 tb ;Zucker

2 pk Vanillinzucker

1 Unbehandelte Zitrone

- Saft und Schale

1 pk Vanillinpudding

### \* SCHECKE

650 ml Milch

8 tb - davon (2)

400 g Butter

300 g Zucker

2 pk Vanillinpudding

1 tb Speisestärke

8 lg Eier

Das Mehl in eine Schüssel sieben, in mit dem Holzlöffel die Mitte eine Mulde drücken. Dorthinein die Hefe bröckeln, einen Teel. Zucker draufstreuen. Mit warmer Milch (2) und etwas Mehl vom Rand die Hefe glatt rühren. Sobald das Hefestück Blasen wirft, wird der Hefedeckel bearbeitet. Alle Zutaten werden nach und nach zugefügt, der Teig wird kräftig gewalkt und geknetet und auf ein bemehltes Holzbrett geschlagen, bis er weder an der Schüssel, am Holzbrett oder an den Händen klebt. Der fertige Hefedeckel muss glatt und glänzend in den Händen liegen. Dann noch etwas Mehl in die Schüssel streuen und den Teig reinplumsen lassen, ein sauberes Küchentuch drüberdecken und an einem warmen, zugfreien Ort ca. 30 min gehen lassen. Eine Saftpfanne des Herdes mit Backpapier auslegen (nicht das Backblech, das ist zu flach!) Den Schichtkäse und den Quark in ein Sieb zum Abtropfen geben (30 min oder

länger), derweil schlagen wir den Rum mit dem Zucker und der geriebenen Zitronenschale, dem Vanillinzucker, den Eiern und dem Zitronensaft recht schaumig, anschließend den gut abgetropften Schichtkäse und den Quark dazu geben und zu einer glatten Masse verrühren.

Den Teig auf das Backpapier klatschen und ausrollen. Was an Teig zuviel ist, entnehmen und daraus pflaumengroße Kugeln formen, diese kreuzweise einritzen und auf einem Teller wegstellen. Teller und Pfanne mit einem Küchentuch abdecken. (Die Brötchen können später gebacken werden.)

Für die Eierschecke erhitzen wir die Milch mit der Butter und dem Zucker. Die Milch (2) mit dem Puddingpulver und der Speisestärke glatt rühren und in die kochende Milch/Butter rühren. Die sächsische Kraeaeme muss jetzt auf Zimmertemperatur abkühlen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (Gas: Stufe 3)

Die Eier trennen, (Eigelb und Eiweiß), das verrührte Eigelb langsam in die Creme rühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und den steifen Schnee unter die Creme heben.

Nun den Quark auf den Teig streichen, darauf die Creme löffeln, und den Kuchen ca. 60 min backen. Danach aus dem Ofen heben (vorsicht, heiß und sehr schwer), auf ein Holzbrett abstellen und vorsichtig abkühlen lassen.

Den Kuchen in 16 gleichgroße Quadrate aufschneiden.