

# Freiberger Eierschecke

Von Sieglinde Oberländer, Reichstädt

## Der Boden

---

75 g Quark mit  
3 EL Milch oder Sahne  
3 EL Pflanzenöl  
3 EL Zucker, 1 Prise Salz  
175 g Mehl und  
1 TL Backpulver

Mit etwas Zucker bestreuen  
und so servieren.

in einer Schüssel zu einem Quark-Öl-Teig verkneten, sehr flach ausrollen und damit eine gefettete Springform dünn auskleiden.

## Der Belag

---

150 g Zucker mit  
5 Eigelb in einer Schüssel verrühren.  
90 g Butter heiß dazugeben und schaumig schlagen, dann auf den Boden geben und alles bei etwa 180 °C goldbraun backen.  
20 g gehobelte Mandeln kurz vor Ende der Backzeit auf den Kuchen geben und noch ein wenig anrösten lassen.