

KUCHEN UND DESSERT

Köstlicher Spiegeleikuchen

Der Spiegeleikuchen passt auch perfekt zu Ostern



Backofen vorheizen 180° Ober/Unterhitze

Der Aprikosen-Belag:

Du brauchst zuallererst einmal 1 Dose Aprikosenhälften:
Die Aprikosenhälften in einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen

Für den Rührteig brauchst Du:

- 250 g weiche Butter oder Margarine
- 175 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 300 g Mehl Type 405
- 1 Päckchen Backpulver

1. Die Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit dem Mixer geschmeidig rühren
2. Nach und nach Zucker, Vanillezucker, die abgeriebene Schale der Zitrone sowie die Prise Salz unterrühren
3. Dann jedes Ei einzeln ca. ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren
4. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit 100 ml von der aufgefangenen Aprikosenflüssigkeit kurz unterrühren
5. Den Teig auf einem gefetteten Backblech verstreichen und bei 180° ca. 20 Min. backen
6. Aus dem Ofen nehmen und auf de Blech erkalten lassen

Für die Schmand-Creme brauchst Du:

- 1 Päckchen Puddingpulver Vanille
 - 100 g Zucker
 - 500 ml Milch
 - 600 g Schmand
1. Das Puddingpulver mit dem Zucker mischen und mit 6 EL von der Milch glatt rühren
 2. Die übrige Milch aufkochen, von der Herdplatte nehmen und das angerührte Puddingpulver mit einem Schneebesen einrühren
 3. Den Pudding ca. 1 Min. kochen lassen, in eine Schüssel füllen und etwa 5 Min. abkühlen lassen
 4. Dann den Schmand in den noch warmen Pudding rühren und die Schmand-Creme auf der Kuchenplatte verstreichen
 5. Die Aprikosen mit der Wölbung nach oben auf der Creme verteilen

Die Aprikosen sollen ja auch schön glänzen, dazu brauchst Du:

- 1 Päckchen Tortenguss klar
 - 2 EL Zucker
1. Den Tortenguss mit dem Zucker vermischen und mit 250 ml von der Auffangflüssigkeit der Aprikosen glatt rühren. Wenn Du keine 250 ml hast, dann einfach mit Wasser auffüllen

2. Alles unter Rühren zum Kochen bringen und unter ständigem Weiterrühren 1 Min. kochen lassen
3. Den Tortenguss dann über die Aprikosen verteilen, es sieht aus wie ein Spiegelei 🍳 😊
4. Den Kuchen mindesten 1 Stunde kalt stellen und dann genießen

Viel Spaß beim Backen!