

Spiegeleier-Kuchen

Für 12 Stücke:

Für den Teig:

4 Eier
200g Mehl
125g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 TL Backpulver

Für die Füllung:

750ml Milch
1 1/2 Pck. Puddingpulver
600g Schmand
1 Dose Aprikosen
2 Pck. klaren Tortenguss

Zubereitung:

Aus den Zutaten für den Teig knetest Du einen Boden für den Kuchen. Diesen gibst Du dann in eine Springform, die Du vorher eingefettet hast. Den Boden backst Du dann 10 Minuten bei 180 Grad im Backofen.

Während dieser Zeit bereitest Du schon einmal den Pudding. Dazu nimmst Du das Puddingpulver, den Zucker und die Milch und bereitest den Pudding nach Vorschrift, wie es auf der Packungsanleitung steht. Ist er fertig gekocht, lässt Du ihn abkühlen und rührst dann den Schmand unter. Diese Creme gibst Du dann auf den Boden, wenn er fertig gebacken ist. Den Kuchen backst Du dann weitere 20 Minuten im Ofen.

Den fertig gebackenen Kuchen lässt Du dann abkühlen. Dann bereitest Du die Aprikosen vor, so dass Du halbe Aprikosen hast, die das Eigelb des Spiegeleier-Kuchens darstellen sollen. Sie legst Du auf den Kuchen. Zum Schluss überziehst Du den Kuchen noch mit dem klaren Tortenguss, den Du auch nach Packungsbeilage bereitet hast. Fertig. Guten Appetit.