

Spiegelei- Kuchen

Zubereitungsdauer: ca. 60 Minuten

Backzeit: ca. 60 Minuten

Rezept ergibt ein Backblech Kuchen

Zubereitung:

1. Aprikosenhälften abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen.
2. Aus Margarine, Zucker, Mehl, Eiern und Backpulver einen Rührteig zubereiten. Diesen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und bei 175-180° ca. 25 Minuten backen.
3. Aus Vanillepudding und Milch nach Packungsaufschrift einen Pudding kochen und abkühlen lassen. Schmand, Crème fraiche und Vanillezucker verrühren und unter den abgekühlten Pudding mischen.
4. Diese Creme auf den Boden geben und das Ganze noch einmal ca. 30 Minuten backen.
5. Abkühlen lassen und mit den Aprikosenhälften mit der Wölbung nach oben belegen.
6. Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten. Wer mag kann einen Teil des Wassers durch den Saft der Aprikosen ersetzen. Den Tortenguss über den Kuchen geben. Kühl stellen.



Zutaten:

- 250g → Margarine
- 250g → Zucker
- 250g → Mehl
- 5 → Ei(er)
- ½ Pck. → Backpulver
- 1 Liter → Milch
- 2 Pck. → Puddingpulver, Vanille
- 3 Becher → Schmand
- 4 Becher → Crème fraiche
- 3 Pck. → Vanillezucker
- 2 Dosen → Aprikosen, halbe
- 2 Pck. → Tortenguss, klar

Guten Appetit! 😊