

Rezept

Spiegelei-Kuchen

Ein Rezept von Spiegelei-Kuchen, am 13.11.2024

Zutaten

400 g Magerquark	4 EL Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker	2 Eigelbe und 1 Ei
1 Dose Aprikosenhälften (240 g Abtropfgewicht)	400 g Plunderteig (Fertigprodukt; Kühlregal)
100 g Aprikosenkonfitüre	2 EL Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 BACKBLECH (40 X 30 CM, 18 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 121 kcal

Zubereitung

1. Den Quark in ein Sieb geben und 10 Min. abtropfen lassen, dann mit dem Puderzucker, Vanillezucker und 2 Ei gelben verrühren. Die Aprikosen in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Den Plunderteig aus der Packung nehmen und mit dem Backpapier auf einem Blech entrollen.

3. Das Ei verquirlen und den Teig damit bestreichen. Von der Quarkmasse mit einem Esslöffel 18 Kleckse mit etwas Abstand nebeneinander auf den Teig setzen. Je 1 Aprikosen hälfte mit der gewölbten Seite nach oben auf die Quarkmasse setzen. Den Kuchen im Backofen (Mitte) 15– 20 Min. backen.

4. Konfitüre und Zitronensaft verrühren, er wärmen und durch ein Sieb passieren. Sofort nach dem Backen auf die Aprikosen streichen (s. S. 156). Den Kuchen auskühlen lassen und in Schnitten schneiden.