

Rezept

Spiegeleierkuchen

Ein Rezept von Spiegeleierkuchen, am 01.03.2024

Zutaten

250 g weiche Butter	200 g Zucker
5 M Eier	250 g Mehl (Type 405)
3 TL Backpulver	1 Prise Salz
1 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	750 ml Milch
50 g Zucker	2 Päckchen Vanillepuddingpulver zum Kochen
500 g Schmand	2 Dosen Aprikosen (à 490 g Abtropfgewicht)
2 Päckchen klarer Tortenguss	Butter für das Backblech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (ca. 20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Für den Rührteig Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts sehr schaumig schlagen. Ein Ei nach dem anderen gründlich unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen und zusammen mit der Zitronenschale unterarbeiten, aber nicht zu lange rühren.
2. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Ein Backblech einfetten und den Teig gleichmäßig daraufstreichen. Den Teig im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen.
3. Inzwischen für den Belag 650 ml Milch und Zucker erhitzen. Das Puddingpulver mit der übrigen Milch glatt rühren, die Mischung in die kochende Milch einrühren, einmal aufkochen lassen, dann den Topf vom Herd nehmen. Den Pudding lauwarm abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren. Den Schmand unter den lauwarmen Pudding heben.
4. Das Blech aus dem Ofen nehmen und die Puddingcreme gleichmäßig auf dem Teigboden verstreichen. Den Kuchen weitere 15-20 Min. backen, dann herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
5. Die Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Die Früchte mit der Wölbung nach oben gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.
6. 500 ml Aprikosensaft abmessen, in einen Topf geben und mit dem Tortenguss verrühren. Alles unter Rühren einmal aufkochen, den Topf vom Herd nehmen und den Guss 1 Min. abkühlen lassen. Den Guss gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und fest werden lassen.