

## Rezept

# Spiegeleikuchen

Ein Rezept von Spiegeleikuchen, am 04.10.2023

## Zutaten

<b>80 g</b> Zucker	<b>300 g</b> Mehl
<b>1</b> Ei (L) Fett für die Form	<b>200 g</b> weiche Butter
<b>250 g</b> Magerquark	<b>1 Dose</b> Aprikosenhälften (420 g Füllmenge)
<b>4</b> Eier (L)	<b>150 g</b> Doppelrahmfrischkäse
<b>1 Pck.</b> Vanillepuddingpulver zum Kochen	<b>150 g</b> Zucker
<b>2 EL</b> Zucker	<b>1 Pck.</b> klarer Tortenguss
	<b>1 EL</b> frisch gepresster Limetten- oder Zitronensaft

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 rechteckige Springform von 35 x 24 cm (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form einfetten. Zucker, Mehl, Ei und die Butter in Flöckchen in eine Schüssel geben. Erst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Entweder den Teig mit den Händen in die Backform drücken. Oder den Teig in Folie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen. Dann den Teig auf die Größe der Form ausrollen.
2. Für den Belag die Aprikosen abtropfen lassen, dabei ¼ l Saft auffangen. Quark, Frischkäse, Eier, Zucker und Puddingpulver mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren. Die Masse auf dem Teig verteilen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 35 Min. backen. Nach ca. 10 Min., wenn die Quarkmasse nicht mehr so flüssig ist, die Aprikosen so auf den Teig legen, dass später jedes Stück in der Mitte eine Aprikose hat, wie bei einem Spiegelei.
3. Den Kuchen in der Form abkühlen lassen. Den Tortenguss mit Zucker, aufgefangenem Aprikosensaft und Zitrusaft in einem kleinen Topf verrühren, dann unter Rühren zum Kochen bringen. Den Guss noch warm zügig und gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und fest werden lassen.