Süße Spiegeleier

Zutaten für 24 Stück:

Für den Hefeteig

- 500 g Weizenmehl
- 80 g Butter
- 250 ml Milch (lauwarm)
- 70 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Päckchen Trockenhefe (oder 1/2 Würfel Frischhefe)
- 1 Prise Salz

Für die Quarkmasse

- 2 Eier
- 350 g Magerquark
- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- geriebene Zitronenschale

Für den Belag

- 410 g Aprikosen (halbiert, 1 Dose)
- 1 Päckchen Tortenguss

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv:	ca. 50 Minuten
Ruhezeit:	40 Minuten

So werden die Süßen Spiegeleier zubereitet:

1. Bereite zuerst den Hefeteig zu. Erwärme die Milch lauwarm in einem Topf und rühre den Zucker, die Butter und die Hefe ein, so dass sich alles auflöst.
2. Gib das Mehl in eine Schüssel und füge die Hefemilch und das Ei hinzu. Knete alles zu einem geschmeidigen Hefeteig. Lasse ihn abgedeckt an einem warmen Ort für etwa eine Stunde gehen. Länger schadet nicht.
3. In der Zwischenzeit bereitest du den Belag vor. Gib dafür den Quark mit den Eiern, dem Zucker, dem Vanillepuddingpulver und Vanillezucker sowie dem Zitronenabrieb in eine Schüssel und verrühre alles mit einem Schneebesen.
4. Gieße die Aprikosen in ein Sieb und lasse sie gut abtropfen.
5. Knete den Teig nach der Ruhezeit nochmals gut durch und rolle ihn dann flach aus. Stich mit Hilfe eines Bechers Kreise aus.
6. Heize den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze auf.
7. Belege ein Blech mit Backpapier. Nutzt du wie ich ein Stoneware-Blech* von Pampered Chef, dann brauchst du keins.
8. Ziehe die Teigkreise mit den Händen in Eierform und lege sie darauf. Verteile nun die Quarkmasse auf den Eiern und lege zum Schluss als Eidotter je eine Aprikosenhälfte darauf.
9. Backe die Spiegeleier für 20 Minuten. Rühre den Tortenguss nach Packungsanleitung an und verteile ihn auf den Aprikosen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.