Spiegeleikuchen vom Blech – Das leckerste Rezept

Zutaten für 1 Blech

Für den Teig

- 250 g Weizenmehl
- 200 g Zucker
- 250 g Margarine
- 1 Päckchen Vanillezucker
- ½ Päckchen Backpulver
- 5 Eier

Für die Creme

- 2 Becher Schmand
- 2 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 100 g Zucker
- 1 Liter Milch

Für den Belag

- 1 Dose Aprikose (Abtropfgewicht 480 g)
- 2 Päckchen Tortenguss

Arbeitszeit:	ca. 25 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 40 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 65 Minuten

Zubereitung:

1. Rühre die weiche Margarine mit Zucker, Vanillezucker und den Eiern schaumig. Mische Mehl und Backpulver und rühre es langsam unter. Gib nach Belieben auch etwas Zitronenabrieb oder Limettensaft für eine erfrischende Note dazu.
2. Streiche den Teig auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Blech. Backe ihn 12-15 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze.
3. Koche in der Zwischenzeit den Pudding nach Packungsanleitung. Rühre den Schmand

unter. Streiche die Pudding-Schmand-Creme auf den vorgebackenen Kuchenboden.
4. Lass die Aprikosen abtropfen, fang dabei den Fruchtsaft auf. Verteile die Früchte auf der Creme. Wenn du den Spiegeleikuchen etwas fester möchtest, kannst du ihn nun weitere 12 Minuten backen. Für eine weiche Pudding-Schmand-Haube machst du das nicht.
5. Rühre den Tortenguss nach Packungsanleitung mit dem Fruchtsaft an und verteile ihn zügig auf dem Kuchen.

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