

Spiegeleikuchen

Zutaten für ein 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
- 1 Liter Milch

Für den Belag

- 1,64 kg Aprikosen (2 große Dosen)
- 2 Päckchen Tortenguss

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 40 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 65 Minuten

Spiegeleikuchen backen - so gehts:

1. Verrühre zuerst die weiche Margarine, den Zucker und Vanillezucker sowie die Eier zu einer schaumigen Masse.
2. Mische Mehl und Backpulver und rühre es langsam unter die Eiemischung, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Du kannst an dieser Stelle auch etwas Zitronenabrieb oder Limettensaft zufügen - für eine erfrischende Note.

3. Streiche den Kuchenteig auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Backblech und schiebe es in den auf 200°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen. Dort sollte der leckere Osterkuchen für 12 bis 15 Minuten backen.

4. In der Zwischenzeit kannst du den Pudding nach Packungsanleitung kochen und abkühlen lassen. Danach kommt der Schmand hinein. Diese Mischung streichst du auf den vorgebackenen Kuchenboden.

5. Lasse dann die Pfirsiche oder Aprikosen abtropfen und lege sie auf die Creme, sodass jede Frucht wie das Eigelb in einem Spiegelei aussieht. So backst du den Kuchen weitere 12 bis 15 Minuten im Ofen.

6. Rühre nun den Tortenguss mit etwas Fruchtsaft (von Pfirsich oder Aprikose) an und verteile diesen zügig auf dem heißen Kuchen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

