

## Spiegeleikuchen



**Einfaches Rezept für einen leckeren Spiegeleikuchen mit Schmand-Pudding-Creme – ein köstlicher Osterkuchen, der zum Osterfest nicht fehlen darf.**

Ein Spiegeleikuchen ist ein fruchtig leichter Blechkuchen mit einem cremigen Belag aus Pudding und Schmand und Aprikosenhälften, die an das Eigelb in Spiegeleiern erinnern. Diese leckere Backidee ist nicht nur zu Ostern ein Hingucker, darf dabei jedoch nicht fehlen.

### Zutaten für ein Blech:

- 250 g Mehl
- 230 g Zucker
- 250 g Margarine
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 5 Eier
- 2 Becher Schmand
- 2 Päckchen Vanillepudding + 1 l Milch
- 2 Dosen Aprikosen
- 2 Päckchen Tortenguss

**Arbeitszeit:** ca. 25 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 40 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 65 Minuten



## SPIEGELEI-KUCHEN



## So wird der Spiegeleikuchen zubereitet

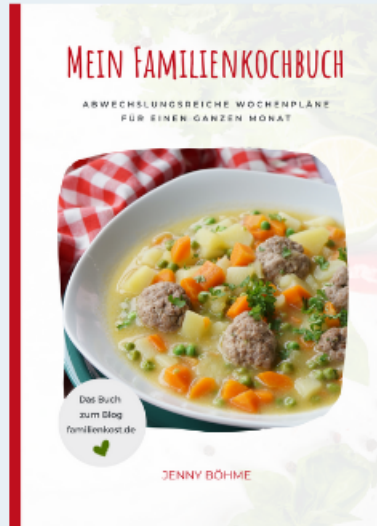
1. Verrühre zuerst die weiche Margarine, den (Vanille-) Zucker und die Eier zu einer schaumigen Masse.
2. Mische das Mehl mit dem Backpulver und rühre es peu-à-peu unter die Eiermischung, so dass ein einheitlicher Teig entsteht. Wenn du möchtest, kannst du an dieser Stelle auch noch etwas geriebene Zitronenschale oder Limettensaft unter den Teig mischen - das gibt ihm eine fruchtig frische Note.
3. Streiche den Kuchenteig nun auf ein gut eingefettetes oder mit Backpapier belegtes Backblech und schiebe ihn in den auf 200°C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Backofen. Dort bäckt dein Osterkuchen nun erstmal für 12-15 Minuten.
4. In der Zwischenzeit kochst du den Pudding nach Packungsanleitung und lässt ihn etwas abkühlen.
5. Rühre anschließend den Schmand unter den Pudding und gib die Schmand-Puddingcreme dann auf den vorgebackenen Boden.
6. Die Aprikosen lässt du gut abtropfen und fängst dabei den Saft auf. Verteile die Aprikosen dann mit der Schnittfläche nach unten auf der Puddingcreme, so dass sie wie Eigelb auf dem Kuchen aussehen.
7. Nun geht es für den Spiegeleikuchen weiter 12-15 Minuten in den Backofen.
8. Lass den Spiegeleikuchen nach der Backzeit abkühlen und verteile zum Schluss noch zügig den Tortenguss darüber, den du mit dem Saft der abgegossenen Aprikosen anrührst.

Lasst euch den Spiegeleikuchen schmecken und habt ein tolles Osterfest! Weitere Anregungen, Rezepte und Ideen findest du in meiner großen Sammlung rund um [Ostern mit Kind](#).

**Unsere Empfehlung für Dich:**

## MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>