

Süße Spiegeleier



vegetarisch

stillfreundlich

kleinkindtauglich

Einfaches Rezept für Süße Spiegeleier – ein Hingucker zum Osterfest

Diese süßen Spiegeleier passen nicht nur zu Ostern...Auch für ein gemütliches Brunch oder Kaffeetrinken sind sie ein lustiges Gebäck in Spiegelei-Form. Kleiner Tipp wenn es mal schnell gehen muss: Im Kühlregal der meisten Supermärkte gibt es fertigen Hefeteig zum Ausrollen ;-)

Man kann die Süßen Spiegeleier aus einem Quark-Öl-Teig backen. In meinem Rezept findet allerdings ein fluffiger Hefeteig Anwendung, der mit süßem Quark und Aprikosen als Eigelb belegt wird.

Zutaten für 1 Blech süße Spiegeleier:

- 500 g Mehl
- 80 g Butter
- 250 ml lauwarme Milch
- 70 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 350 g Quark
- 80 g Zucker
- 20 g Speisestärke
- 1 Päckchen Vanillezucker
- etwas geriebene Zitronenschale
- 1 Dose halbierte Aprikosen

Arbeitszeit:	ca. 25 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 50 Minuten
Ruhezeit:	40 Minuten

So werden die Süßen Spiegeleier zubereitet:

Zuerst wird der Hefeteig zubereitet: Dafür Mehl, Milch, Trockenhefe, Ei, Zucker und Salz in eine Schüssel geben. Dann die weiche, aber nicht mehr heiße Butter zugeben und alles ordentlich mit dem Knethaken zu einem glatten Teig durchkneten. Dann den Teig abgedeckt für eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

In der Zwischenzeit wird der Belag vorbereitet: Dafür die Eier, Zucker, Quark, Stärke, Vanillezucker und Zitronenabrieb durchmixen. Die Aprikosen in einem Sieb gut abtropfen lassen.

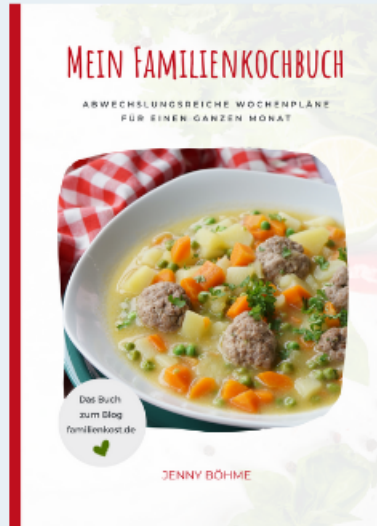
Nach der Ruhezeit wird der Hefeteig nochmals gut durchgeknetet und dann flach ausgerollt. Mit einem Messer werden nun Spiegeleier-Formen ausgeschnitten und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gelegt. Den Rand etwas nach oben formen - etwas von der Quarkmasse draufgeben und zum Schluss als Eidotter eine Aprikosenhälfte draufgeben.

Für ca. 25 Minuten bei 180°C im vorgeheizten Ofen backen. Sollten die Spiegeleier vor Ende der Backzeit zu dunkel werden, so können sie mit etwas Alufolie abgedeckt werden.

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>

In unserem [Osterspezial](#) findet ihr weitere schöne Rezepte für das Osterfest.