

Spiegeleikuchen

Kuchen & Gebäck

Kalte Küche

Ostern

Süße Gerichte

Vegetarisch

ZUBEREITUNG

Aprikosen (Pflirsiche) abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. Backblech fetten oder mit Backpapier auslegen. Thea und 200 g Zucker mit den Quirlen des Handmixers cremig aufschlagen. Eier nacheinander einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz vermischen und im Wechsel mit 100 ml Aprikosensaft kurz unter den Teig rühren. Teig auf dem Blech verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen. Inzwischen Puddingpulver und 100 g Zucker mischen, 6 EL Milch zugeben und mit dem Schneebesen glatt rühren. Restliche Milch aufkochen und vom Herd nehmen. Puddingpulver mit dem Schneebesen einrühren. Pudding wieder auf den Herd stellen und unter Rühren 1-2 Minuten zu einer dicken Creme einkochen lassen. Abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Crème fraîche einrühren. Creme auf dem Kuchen verstreichen und die Aprikosenhälften wie Eidotter daraufsetzen.

Tipp: Wer die „Spiegeleier“ auch „pfeffern“ möchte, streut Kakao oder Schokoraspeln darauf.



ZUTATEN

1 Dose Aprikosen- oder Pflirsichhälften (ca. 820g)

200 g Thea, zimmerwarm

300 g Zucker

4 Eier

300 g Mehl

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

1 Pkg. Puddingpulver Vanille

500 ml Milch

400 g Crème fraîche