

Spiegeleierkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Butter, 300 gr Mehl, 200 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 3 Eier, 0,5 Päckchen Backpulver, 1 Päckchen Vanillepudding (zum Kochen), 0,5 l Milch, 2 Becher Creme Fraiche, 2 Dosen Aprikosen oder Pfirsiche, 2 Päckchen Tortenguss (klar).

Die Vorbereitungen:

Vanillepudding nach Packungsangabe kochen, erkalten lassen und Creme Fraiche unterrühren.

Die Zubereitung:

Aus Butter, Eiern, Zucker, Vanillezucker, Mehl und Backpulver einen Rührteig herstellen und auf ein Backblech streichen. 15 Minuten backen (ca. 175 ° C, vorgeheizt, mittlere Schiene).

Die Puddingmasse auf den warmen Teig verteilen und nochmals ca. 15 Minuten backen.

Danach die Pfirsiche oder Aprikosen abtropfen lassen und auf dem (abgekühlten) Belag verteilen. Anschließend den Kuchen mit Tortenguss überziehen.