

# Spiegeleikuchen



## Zutaten für den Teig

- ✓ 250 g weiche Butter
- ✓ 180 g Zucker
- ✓ 1 Prise Salz
- ✓ 5 Eier
- ✓ 280 g Mehl
- ✓ 3 TL Backpulver
- ✓ etwas Butter für die Form



## Zutaten für die Füllung

- 2 Packungen Vanillepuddingpulver
- 120g Zucker
- 800ml Milch
- 400g Schmand
- 1 Dose Aprikosenhälften
- 2 Packungen Tortenguss
- 5 EL Zucker



## Zubereitung

- ✓ weiche Butter mit Zucker und Salz schaumig schlagen
- ✓ nach und nach die Eier zugeben und weiterschlagen
- ✓ Mehl und Backpulver mischen und zugeben
- ✓ Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und 20 min bei 180 Grad Umluft backen
- ✓ erkalten lassen
- ✓ in der Zwischenzeit Puddingpulver mit Zucker und 6-7 EL Milch verrühren
- ✓ restliche Milch in einem Topf erhitzen, angerührtes Puddingpulver in die kochende Milch einrühren
- ✓ heißen Pudding in eine Rührschüssel umfüllen und mit Frischhaltefolie bedecken (damit sich keine eklige Haut bildet), etwas abkühlen
- ✓ Schmand unter den noch warmen Pudding rühren
- ✓ diese Masse auf den vollständig erkalteten Rührteig verteilen und glattstreichen
- ✓ 1 Stunde kühl stellen
- ✓ Aprikosenhälften auf einem Sieb abtropfen lassen, danach auf dem Kuchen verteilen
- ✓ Tortenguss nach Anleitung kochen
- ✓ fertigen Tortenguss vorsichtig mit einem Pinsel auf die Aprikosen und auf die Creme verteilen
- ✓ bis zum Servieren kaltstellen und mit Pistazien eventl. bestreuen



Frohe Ostern und gutes Gelingen!!