

Spiegelei- kuchen



Altersempfehlung:

Kinder bedürfen Unterstützung eines Erwachsenen

Schwierigkeitsgrad: leicht

Backzeit: insgesamt 30 Minuten bei 180° C

Zutaten: 250 g Butter
250 g Zucker
1 Prise Salz
5 Eier
250 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
500 ml Milch
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
500 g Schmand
1 Dose Aprikose
1 Päckchen Tortenguss (hell)

Schritt für Schritt Anleitung:

1. Butter mit 250 g Zucker cremig rühren, Salz zugeben. Eier nach und nach einrühren. Mehl mit Backpulver mischen und ebenfalls einrühren. Teig auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 180 °C (vorgeheizt) ca. 15 Min. backen.
2. Inzwischen aus der Milch, Puddingpulver und 50 g Zucker nach Packungsanweisung einen Pudding kochen. Schmand einrühren. Aprikosen abtropfen lassen.
3. Kuchen aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen. Puddingcreme gleichmäßig darauf streichen. Aprikosen "spiegeleiartig" auf der Creme verteilen. Noch weitere 15 Minuten backen. Erkalten lassen. Tortenguss bereiten und Kuchen damit überziehen.

Abkühlen lassen und guten Appetit!