

Süße Spiegeleier für Kinder

Für das Backblech:

Backpapier

All-in-Teig:

1 Dose Aprikosenhälften (Abtropfgew. 240 g)
150 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
100 g weiche Butter oder Margarine
1 Ei (Größe M)
4 EL Aprikosensaft (aus der Dose)



Belag:

200 g kalte Schlagsahne
etwa 4 EL Aprikosensaft (aus der Dose) (50 ml)
1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein Zitrone
250 g Speisequark (Magerstufe)

Und so wird es gemacht: Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1. Vorbereiten: Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Lass die Aprikosen auf einem Sieb abtropfen und fange den Saft dabei auf. Lege 12 Aprikosenhälften für die Dekoration zur Seite und schneide die übrigen Aprikosen in kleine Würfel. Belege das Backblech mit Backpapier und heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. All-in-Teig: Mische das Mehl mit Backin in einer Rührschüssel. Füge alle übrigen Zutaten, **außer** die Aprikosen, hinzu und verrühre alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann 2 Min. auf höchster Stufe zu einem glatten Teig. Hebe die Aprikosenstücke mit einem Teigschaber kurz unter.

Gib nun die Hälfte des Teiges mit 2 Esslöffeln in 6 Häufchen nicht zu dicht nebeneinander auf das Backblech (Abb. 1). Schiebe das Blech in den Backofen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

3. Ziehe das Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost und lass es erkalten. Aus dem übrigen Teig ebenfalls 6 Taler backen.

4. Belag: Schlage die Sahne in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) steif. Verrühre in einer Rührschüssel den Aprikosensaft mit Quarkfein, füge den Quark hinzu und rühre alles glatt. Hebe die Sahne vorsichtig unter, verteile den Belag gleichmäßig auf die 12 "Spiegeleier" und streiche ihn mit einem Esslöffel etwas glatt. Gib nun auf jedes "Spiegelei" eine Aprikosenhälfte (Abb. 2).

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 13 g, Kh: 29 g, kJ: 1.056, kcal: 252

etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Statt Quarkfein Zitrone kannst du auch Quarkfein Vanille verwenden.
- Zum Servieren kannst du die Spiegeleier in eine Bratpfanne setzen.



Abb. 1



Abb. 2