

Spiegeleierkuchen

Ein cremiger Blechkuchen mit Aprikosen für die Kaffeetafel.

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backrahmen
Fett

Puddingcreme:

2 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-Geschmack
80 g Zucker
750 ml Milch
480 g Aprikosenhälften (Abtropfgew.)
300 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic

Rührteig:

150 g weiche Butter oder Margarine
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
3 Eier (Größe M)
300 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
2 EL Milch

Guss:

2 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar
50 g Zucker

Wie backe ich einen Spiegeleierkuchen?:

1 Pudding kochen:

Aus 2 Päckchen Puddingpulver, Zucker und Milch nach Packungsanleitung, **aber nur mit 750 ml Milch** einen Pudding zubereiten. Den Pudding etwas abkühlen lassen, dabei gelegentlich durchrühren. Backblech fetten und den Backrahmen in Größe des Backbleches daraufstellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Aprikosen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen. Crème fraîche unter den abgekühlten Pudding rühren.

3 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig auf das Backblech streichen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Die Puddingcreme gleichmäßig auf den Teig streichen. Die Aprikosen mit der Wölbung nach oben mit etwas Abstand darauf verteilen. Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 35 Min.

Das Gebäck auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 5 **Guss anrühren:**
Aprikosenflüssigkeit evtl. mit Wasser auf 500 ml ergänzen. Tortenguss mit Zucker und Flüssigkeit nach Packungsanleitung zubereiten. Guss zügig auf dem Belag verteilen und fest werden lassen.

- 6 Backrahmen vorsichtig mit einem Messer lösen und entfernen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Abkühlen des Puddings Frischhaltefolie direkt auf die heiße Oberfläche des Puddings legen. Es bildet sich keine Haut und der Pudding muss zwischendurch nicht umgerührt werden.
- Für einen fettärmeren Kuchen kann Crème fraîche durch 250 g Speisequark (Magerstufe) und 250 g Joghurt (3,5% Fett) ersetzt werden.
- Wenn kein Backrahmen vorhanden ist, einen geknickten Streifen Alufolie an der offenen Backblechseite vor den Teig legen.

