





# 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

### Belag:

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 Belag:

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:

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.

- 4 Die Puddingcreme gleichmäßig auf den Teig streichen. Die Aprikosen mit der Wölbung nach oben mit etwas Abstand darauf verteilen (Abb. 1). Backblech in den Backofen schieben.



**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 35 Min.**

Das Gebäck auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### 5 Guss:

Aprikosenflüssigkeit evtl. mit Wasser auf 500 ml ergänzen. Tortenguss mit Zucker und Flüssigkeit nach Packungsanleitung zubereiten. Guss zügig auf dem Belag verteilen (Abb. 2) und fest werden lassen.



- 6 Backrahmen vorsichtig mit einem Messer lösen und entfernen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Legen Sie zum Abkühlen des Puddings Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche. 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 Sie keinen Backrahmen haben, legen Sie einen geknickten Streifen Alufolie an der offenen Backblechseite vor den Teig.