


Süße Spiegelei-Küchlein

Lockerer Rührteig mit feiner Käsekuchenmasse wird mit einer Aprikosenhälfte zum süßen Spiegelei

etwa 9 Stück    gelingt leicht bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

Fett

Belag:

240 g Aprikosenhälften
(Abtropfgew.)
1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-
Geschmack
40 g Zucker
150 ml Milch
1 Ei (Größe M)
200 g Schmand

Rührteig:

40 g weiche Butter oder
Margarine
30 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)
80 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
1 EL Milch

Guss:

80 g Puderzucker
etwa 1 EL warmes Wasser

Zum Bestreuen:

Dr. Oetker gehackte Pistazien

1 Vorbereiten:

Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen. 9 Mulden der Muffinform fetten. Backofen vorheizen.

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

2 Belag:

Puddingpulver mit den übrigen Zutaten in einem Rührbecher verrühren.



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. Das Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit der Milch kurz unterrühren. Teig gleichmäßig in den Muffinmulden verteilen. Belag gleichmäßig darauf gießen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 40 Min.

Die Küchlein aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Guss:

Puderrucker mit Wasser zu einem Guss verrühren und die Küchlein damit bestreichen. Jeweils eine Aprikosenhälfte mit der Wölbung nach oben darauf setzen und mit Pistazien bestreuen.

