

# Spiegeleierkuchen

## Zutaten | ca. 20 Portionen

### Rührteig

200 g	Butter, zimmerwarm
200 g	Zucker
4	Eier
200 g	Mehl
½ Pck	Backpulver
1 EL	Butter zum Einfetten

### Belag

500 ml	Milch
3 EL	Zucker
1 Pck	Vanillepuddingpulver
2 BE	Schmand
1 gr Dose	Aprikosen (Abtropfgewicht 480 g)
250 ml	Aprikosensaft
1 Pck	Torgenguss, klar

Zubereitungszeit: 20 Min., Gesamtbackzeit 25 Min.

## Zubereitung:

- Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Butter mit dem Zucker und den Eiern schaumig schlagen.
- Mehl und Backpulver unterrühren.
- Diesen Teig auf ein hohes und eingefettetes Backblech streichen und im Backofen ca. 15 Minuten vorbacken.
- Für den Belag aus Milch, Zucker und Vanillepuddingpulver einen Pudding nach Packungsanweisung kochen.
- Den Schmand unter den noch warmen Pudding heben.
- Diese Masse auf den vorgebackenen Boden streichen.
- Die Aprikosen abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen.
- Die Früchte gleichmäßig auf der Puddingschicht verteilen und den Kuchen jetzt noch einmal ca. 10 Minuten backen.

- Einen Tortenguss aus Aprikosensaft und Tortengusspulver nach Packungsanweisung zubereiten und den noch warmen Kuchen damit überziehen.

## Tipp:

In der Aprikosensaison kann man auch frische Früchte verwenden. Diese dann halbieren und entkernen. Frische Aprikosen sind nicht ganz so süß wie die aus der Dose.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 129,6 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
295 kcal	17,3 g	30,4 g	4,06 g	63,0 mg