

Spiegeleikuchen



Zutaten	Arbeitsschritte	Geräte
	Backofen auf 160°C im Umluftbetrieb vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.	Backblech, Backpapier
1 Dose Aprikosen	Dose öffnen, Sieb auf eine Schüssel legen, Aprikosen hineinschütten, Saft auffangen	Dosenöffner, Sieb, Schüssel
200g Margarine	direkt in einer Rührschüssel abwägen, mit dem elektrischen Handrührgerät cremig aufschlagen..	Rührschüssel, EL, Waage
300g Zucker	im Messbecher abmessen, esslöffelweise unterrühren	Messbecher, EL
4 Eier	einzelnd über einer Tasse aufschlagen, prüfen, und einzeln unterrühren.	Tasse
300g Mehl	im Messbecher abmessen,	Messbecher
2 TL Backpulver 1 Pr. Salz	zum Mehl geben, vermischen,	Gabel
	100 ml Aprikosensaft im Messbecher abmessen.	Messbecher
	Abwechselnd Mehlgemisch und Aprikosensaft unter den Teig rühren. Fertigen Teig auf dem Blech verteilen, glattstreichen, Blech in den Backofen schieben, 20 Minuten backen. Auskühlen lassen. Aus	Teigkarte
1 P. Puddingpulver Vanille 100g Zucker 500ml Milch	einen Pudding nach Anleitung auf der Packung kochen. Kaltes Wasser ins Spülbecken einlaufen lassen. Topf mit dem fertigen Pudding zum Abkühlen hineinstellen. Ab und zu umrühren. Dann bildet sich keine Haut	Messbecher, kl. Schüssel, EL, Milchtopf, Rührlöffel
2 B. Schmand	in die abgekühlte Puddingmasse einrühren, auf dem Kuchen verstreichen, Aprikosenhälften wie „Eidotter“ mit Abstand draufsetzen, so dass 15 Stücke entstehen. (Blech quer: 3 Reihen mit je 5 Stück)	Handrührgerät, Palette