

Frau Schulze Hektik backt: Spiegelei-Kuchen

Spiegelei-Kuchen??? werden Sie jetzt wohl denken....wie soll das denn gehen?
Aber schauen Sie selbst und lassen Sie sich von diesem, auch für Backanfänger geeigneten Rezept, überraschen.



Foto: morö



Foto: morö

Spiegeleikuchen

Für den Teig:

250 g Margarine

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

5 Ei(er)

250 g Mehl

1/2 Pck. Backpulver

Pudding nach Anleitung mit Zucker herstellen

1 Liter Milch

2 Pck. Puddingpulver, Vanille

2 Becher Schmand (nachdem der Pudding abgekühlt ist dazugeben)

Für den Belag:

2 Dose/n Pfirsich(e)

Für den Guss:

2 Pck. Tortenguss

Zubereitung:

Margarine, Zucker, Vanillezucker, 5 Eier, 250 g Mehl und gut ein halbes Päckchen Backpulver zu einem Teig verarbeiten.

Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und den Teig 10 bis 15 Minuten im 200 °Grad im vorgeheizten Backofen backen.

Dann den Pudding nach Anleitung herstellen und auf den Kuchen geben.

Danach 2 Dosen Pfirsiche gut abtropfen lassen, die Pfirsiche mit der Schnittfläche nach unten auf den Kuchen legen und noch einmal bei 200 Grad 10-15 Minuten backen.

Auch den Tortenguss nach Anleitung herstellen und über den erkalteten Kuchen geben.

Guten Appetit wünscht Frau Schulze Hektik!