



# Spiegeleikuchen zu Ostern

## ZUTATEN:

- 250 g           Margarine oder Butter
- 180 g           Zucker
- 280 g           Mehl
- 5                Ei(er)
- ½ Pck.         Backpulver
  
- 800 ml         Milch
- 2 Pck.         Puddingpulver Vanille
- 400 g         Schmand
- 2 Pck.         Vanillezucker
- 1 Dose/n      Aprikose(n), halbe
- 2 Pck.         Tortenguss, klar



## ZUBEREITUNG:



Backblech mit hohem Rand (38 x 45 cm) fetten. Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Weiche Butter mit Zucker und Salz schaumig schlagen. Nach und nach die Eier zugeben und weiterschlagen. Mehl mit Backpulver mischen und zugeben. Teig mit Hilfe eines Torten-hebers glattstreichen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Min. backen. Kuchen komplett auskühlen lassen.



## 2. SCHRITT

In der Zwischenzeit Puddingpulver mit Zucker und 6-7 EL der Milch verrühren. Restliche Milch in einem Topf erhitzen. Mix in die kochende Milch einrühren und bei niedriger Hitze 1 Min. unter Rühren weiterköcheln. Heißen Pudding in eine Rührschüssel umfüllen und mit Frischhaltefolie bedecken. Etwas abkühlen lassen.

## 3. SCHRITT

Schmand unter den noch warmen Pudding rühren. Backrahmen um den ausgekühlten Kuchen herumstellen. Creme auf dem Rührteig verteilen und glattstreichen, 1 Std. kühlstellen. Aprikosenhälften in einem Sieb abtropfen lassen. Aprikosenhälften mit der Wölbung nach oben auf dem Kuchen verteilen.



#### 4. SCHRITT

Tortenguss nach Packungsanweisung mit Zucker und 500 ml Wasser in einem Topf verrühren und zum Kochen bringen. Fertigen Tortenguss etwas abkühlen lassen und vorsichtig mit einem Pinsel auf die Aprikosen und der Creme verteilen.

Kuchen bis zum Servieren kaltstellen. Kurz vor dem Servieren den Kuchen in Stücke schneiden, mit Schokostreuseln bestreuen und servieren. Der Kuchen ergibt ca. 30 Stücke.

**Einen guten Appetit und frohe Ostertage wünscht der MTV Salzgitter.**

