

Spiegeleierkuchen

20 Stücke



etwas Übung erforderlich

⦿ bis zu 75 Min.



Zutaten:

Belag:

2 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème Vanille
80 g Zucker
750 ml Milch
480 g Aprikosenhälften (Abtropfgewicht)
300 g Crème fraîche

Rührteig:

150 g Butter oder Margarine, weich
125 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
3 Eier
300 g Mehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver
2 EL Milch

Guss:

2 Beutel Dr. Oetker Tortengelée klar
50 g Zucker

1 Belag:

Aus 2 Päckchen Puddingpulver, Zucker und Milch nach Packungsanleitung, **aber nur mit 750 ml Milch** einen Pudding zubereiten. Den Pudding etwas abkühlen lassen, dabei gelegentlich durchrühren. Backblech fetten und den Backrahmen in Größe des Backbleches daraufstellen. Backofen vorheizen.

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

2 Aprikosen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen. Crème fraîche unter den abgekühlten Pudding rühren.

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. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig auf das Backblech streichen.

- ④ Die Puddingcreme gleichmässig auf den Teig streichen. Die Aprikosen mit der Wölbung nach oben mit etwas Abstand darauf verteilen. Backblech in den Backofen schieben.

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 35 Minuten

Das Gebäck auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- ⑤ **Guss:**
Aprikosenflüssigkeit evtl. mit Wasser auf 500 ml ergänzen. Tortengelée mit Zucker und Flüssigkeit nach Packungsanleitung zubereiten. Gelée zügig auf dem Belag verteilen und fest werden lassen.
- ⑥ Backrahmen vorsichtig mit einem Messer lösen und entfernen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Legen Sie zum Abkühlen des Puddings Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche. Es bildet sich keine Haut und der Pudding muss zwischendurch nicht umgerührt werden.
- Für einen fettärmeren Kuchen kann Crème fraîche durch 250 g Speisequark (Magerstufe) und 250 g Joghurt (3,5% Fett) ersetzt werden.
- Wenn Sie keinen Backrahmen haben, legen Sie einen geknickten Streifen Alufolie an der offenen Backblechseite vor den Teig.