

Spiegeleikuchen mit Vanillepudding

NIVEAU



für 12 Kuchenstücke

Für den Teig

160 g Butter oder Margarine
 160 g Zucker
 1 Vanilleschote (das Mark davon)
 3 Eier
 280 g Mehl
 40 g Mandeln
 2 Teelöffel Backpulver
 2 Esslöffel Milch
 12 Aprikosenhälften (aus der Dose und der Saft davon)
 3 Blätter Gelatine

Für den Pudding

100 g Zucker
 90 g Speisestärke
 1 Vanilleschote (das Mark davon)
 1 l Vollmilch
 6 Esslöffel Zucker

Zubehör

Backform ca. 30 x 30 cm

Spiegelei gefällig? Der saftige Kuchen mit süßen Aprikosen und feiner Vanillenote ist ideal für den

nächsten Osterbrunch.

- 1 -

Den Ofen auf 175° (Umluft) vorheizen und die Backform einfetten.

- 2 -

Die Butter cremig schlagen. Den Zucker mit dem Vanillemark vermischen, zu der Butter hinzugeben und gut verrühren. Nun die Eier nacheinander in die Zucker-Butter-Masse geben und das Ganze glatt verrühren.

- 3 -

Das Mehl mit dem Backpulver und den Mandeln vermengen und in die Zucker-Butter-Masse unterheben. Die Milch hinzugießen und kurz verrühren.

- 4 -

Nun die Teigmasse in die Backform geben und mit einem Löffel gleichmäßig verteilen und ca. 25-30 Minuten backen. Den fertigen Kuchenboden vollständig abkühlen lassen.

- 5 -

Für den Pudding 12 EL von der Milch abmessen und in eine Schüssel geben. Den Rest der Milch in einem Topf auf mittlerer Stufe zum Kochen bringen.

- 6 -

Zeitgleich die übrige Milch mit dem Zucker, der Speisestärke sowie dem Vanillemark zu einer geschmeidigen Masse verquirlen. Es sollten keine Klümpchen mehr übrig bleiben.

- 7 -

Spiegeleikuchen mit Vanillepudding

Sobald die Milch kocht, vom Herd nehmen, die Vanille-Milch-Masse hineingießen, verquirlen und den Pudding in eine kalte Schüssel einfüllen. Mit Frischhaltefolie abgedeckt abkühlen lassen.

- 8 -

Den Kuchenboden mit dem Vanillepudding gleichmäßig bestreichen. Schließlich die Aprikosenhälften in regelmäßigen Abständen darauf verteilen. Den Kuchen für mindestens 2 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

- 9 -

Die Gelatine im Wasser oder im abgefangenen Saft der Aprikosen auflösen. Etwas auskühlen lassen und mit einem Pinsel auf dem Spiegeleikuchen verstreichen. Für ca. 1-2 Stunden kalt stellen.

- 10 -

Nach Ablauf der Zeit den Kuchen aus dem Kühlschrank nehmen und in quadratische Stücke schneiden. Fertig!