Spiegelei-Blechkuchen

Der Spiegelei-Blechkuchen mit seiner originellen Optik und fruchtig-cremigen Kombination aus zarter Topfen-Vanillecreme und saftigen Marillen ist ein beliebtes Kuchen-Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

für den Kuchenboden

250 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
150 g	Zucker
5 Stk.	Eier
280 g	Weizenmehl
1 Packung	Backpulver
100 ml	Vollmilch

Topfencreme

800 ml	Vollmilch
2 Packungen	Vanillepuddingpulver
400 g	Speisetopfen
120 g	Zucker

Außerdem

20 Stk.	Marillen (Hälften aus der Dose)
2 Packungen	Tortenguss
2 EL	Zucker
500 ml	Wasser
4 EL	Pistazien (klein gehackt)

Zubereitung

1. Für den **Spiegelei-Blechkuchen** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die weiche Butter mit Zucker cremig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Weizenmehl und Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Vollmilch unter den Teig rühren. Den Teig gleichmäßig auf dem Blech verteilen und etwa 20–25 Minuten backen. Anschließend mit der Stäbchenprobe prüfen und vollständig auskühlen lassen.

2. Das Vanillepuddingpulver mit etwa 100 ml Milch glatt rühren. Die restliche Milch mit Zucker aufkochen, das angerührte Puddingpulver einrühren und unter ständigem Rühren etwa 2 Minuten köcheln lassen. Den Pudding mit Frischhaltefolie abdecken und leicht abkühlen lassen, dann den Speistopfen unterrühren.

3. Die Creme gleichmäßig auf dem Kuchenboden verteilen. Die **Marillen** aus der Dose gut abtropfen lassen und auf der Creme mit etwas Abstand verteilen – sie erinnern optisch an Spiegeleier.

4. Tortenguss mit Zucker und Wasser nach Anleitung aufkochen. Den flüssigen Guss vorsichtig über die Aprikosen und die Creme streichen. Den Spiegelei-Blechkuchen vor dem Servieren gut kühlen und mit gehackten Pistazien bestreuen. So wird er besonders frisch und aromatisch.

Tipp