Spiegeleikuchen

Das Rezept von dem Spiegeleikuchen ist Legendär und ist grade um die Osterzeit sehr beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

Für den Boden

250 g	Butter
250 g	Kristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
5 Stk.	Eier (größe M)
210 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
1 Packung	Vanillepuddingpulver

Für die Creme

1 l	Milch
2 Packungen	Vanillepuddingpulver
80 g	Kristallzucker
400 g	Sauerrahm
2 Dosen	Pfirsiche (12 halbe)

Für den Guss

2 Packungen	Tortenguss (klar)

Zubereitung

1. Für den **Spiegeleikuchen** ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen, den Ofen auf

200°C Ober/Unterhitze vorheizen und die Pfirsiche in einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen.

2. Danach die Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und den Eiern cremig rühren. Dann das Mehl mit dem Backpulver und dem Vanillepuddingpulver vermengen, durch ein Sieb hinzufügen und gut verrühren.

3. Den Teig auf das Backblech streichen und ca.15 Minuten backen. Das Blech anschließend rausnehmen und zur Seite stellen.

4. In der Zeit den Vanillepudding zubereiten. Dafür wie auf der Packungsanleitug vorgegeben, das Vanillepuddingpulver mit etwas Milch und dem Zucker zu einer glatten Sauce anrühren und die restliche Milch in einen Topf geben. Die Milch zum kochen bringen, den Topf vom Herd ziehen, die Sauce einrühren und den Pudding anschließend, 1 Minute unter ständigem Rühren, köcheln lassen. Der Pudding sollte danach runterkühlen, dabei öfters mal durchrühren. Dann den Sauerrahm in den Pudding rühren und die Creme auf den Boden geben.

5. Jetzt die Pfirsichhälften mit der Schnittfläche nach unten, in gleichmäßigen Abständen, auf die Creme setzen. Das Blech wieder in den Ofen schieben, und weitere ca. 15 Minuten bei 200°C backen (der Pudding sollte keine gelb/bräunlichen stellen annehmen). Den Kuchen danach komplett erkalten lassen.

6. Jetzt den Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten (wer möchte kann einen Teil Wasser durch etwas Pfirsichsaft ersetzen). Diesen nach dem Anrühren zügig über den Kuchen gießen und glattstreichen. Den Spiegeleikuchen in 12 Stücke schneiden und servieren.

Tipp

Wem die Stücke von dem Spiegeleikuchen zu groß sind, kann die Pfirsiche auch durch Marillen ersetzen.