Süßes Spiegelei-Gebäck

Das Rezept von dem süßen Spiegelei-Gebäck ist besonders zu Ostern beliebt. Aber auch zwischendurch kann man sich diese Köstlichkeit zur Kaffee-Pause schmecken lassen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

2 Packungen	Blätterteig (aus der Kühlung)
1 Packung	Vanillepuddingpulver
3 EL	Zucker
400 ml	Milch
1 Dose	Marillen (240g ATG)
1 Stk.	Ei (zum Bestreichen)
1 Packung	Tortenguss (klar)
200 ml	Kaltes Wasser
50 ml	Marillensaft
2 EL	Zucker
Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Für das **süße Spiegelei-Gebäck** als erstes die Marillen in einem Sieb abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen.

2. Dann den Vanillepudding, mit dem Zucker und ein paar Esslöffeln von der Milch zu einer glatten Sauce anrühren.

3. Jetzt die restliche Milch in einen Kochtopf geben und auf dem Herd, unter Rühren, zum Kochen bringen.

4. Nun den Topf vom Herd ziehen, die Pudding-Sauce einrühren, den Topf erneut auf die heiße Herdplatte ziehen und nochmals, unter Rühren, ca. 1 Minute aufkochen lassen. Den fertigen Pudding zur Seite stellen und gelegentlich umrühren. Dann schon mal den Ofen auf ca. 220°C Ober/Unterhitze vorheizen.

5. Danach den Blätterteig aufrollen und mit einem runden Gegenstand (ca.11-12cm Durchmesser) 6 (bzw. 12) Kreise ausstechen.

6. Diese nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

7. Dann auf jeden Kreis ca. 1-2 Esslöffel Pudding in die Mitte geben und gleichmäßig verteilen. Dabei einen kleinen Rand von dem Blätterteig ringsherum freilassen.

8. Danach in die Mitte von dem Pudding eine Marillen-Hälfte setzen und leicht andrücken.

9. Als nächstes das Ei verschlagen und die überstehenden Ränder des Blätterteiges damit bestreichen. Die Spiegeleier sollen anschließend ca. 12-15 Minuten im Ofen backen und hinterher komplett auskühlen.

10. Für einen schönen Glanz nun den Tortenguss, das Wasser, den Marillensaft und den Zucker in einen Topf geben, und auf dem Herd, unter Rühren einmal aufkochen lassen.

11. Letztendlich die Marillen mit zirka einem Esslöffel von dem Guss übergießen und trocknen lassen. Vor dem Servieren die süßen Spiegeleier noch mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Anstelle von Staubzucker, kann man den Blätterteig-Rand vom süßen Spiegelei-Gebäck auch mit einem Zuckerguss überziehen.