

Spiegeleikuchen vom Blech - ganz einfach selbst gemacht!

Dieser Kuchen ist ein Klassiker, der sich nicht nur auf dem Ostertisch gut macht: der Spiegeleikuchen vom Blech. Es ist eines meiner Lieblingsrezepte, das ich gern mit Ihnen teile.



Spiegeleikuchen vom Blech: Das benötigen Sie

<u>für den Rührteig:</u>

- 200 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)
- 5 Eier Gr.M
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker und etwas gemahlene Vanillezucker
- 3 Eßlöffel Milch
- 300 g Mehl

<u>für die Spiegelei-Schicht:</u>

- 700ml Milch
- 2 Päckchen Puddingpulver Vanillezucker
- 130 g Zucker
- 400 g Schmand
- 1 Dose Aprikosenhälften (Abtropfgewicht 480g)
- 2 Päckchen Tortenguss, klar
- 50 g Zucker
- 500 ml Flüssigkeit (Wasser oder Aprikosensaft)

Nutzen Sie ein normales Backblech und einen verstellbaren eckigen Backrahmen. So klappt es am besten.



So wird's gemacht:

Backofen auf 170 Grad (Umluft) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen oder fetten. Nun den Backrahmen auf das Backblech stellen und ebenfalls einfetten.

Für den Rührteig geben Sie Butter und Zucker in eine Rührschüssel und vermengen beides mit dem Handrühr-Gerät so lange, bis sich der Zucker aufgelöst hat und eine cremige Masse entstanden ist.

Jetzt nach und nach die Eier hinzufügen und jedes gut unterrühren. Vanillezucker, geriebene Vanille und Milch zugeben und vermengen. Als letztes kommt nun das gesiebte Mehl mit dem Backpulver zur Teigmasse und wird ebenfalls gut verrührt.
Geben Sie den Teig nun auf das Backblech und schieben Sie es für ca. 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen.

Die Stäbchenprobe verrät, ob der Kuchen gar ist: zum Ende der Backzeit ein Holzstäbchen in den Teig stechen. Kommt es sauber wieder heraus, ist der Kuchen gar. Klebt noch Teig daran, braucht er ein paar weitere Minuten im Backofen.

Kuchenboden auskühlen lassen und beiseite stellen.



Die Creme-Schicht kommt auf den Kuchen

Während der Kuchen im Ofen backt, kochen Sie den Vanillepudding wie auf der Packung angegeben, aber mit der Milch- und Zuckermenge aus diesem Rezept. Der Pudding muss nun herunter kühlen, so etwa auf Zimmertemperatur.

Jetzt den Schmand und die Puddingmasse mit dem Handrühr-Gerät gründlich vermengen und alles auf dem ausgekühlten Kuchenboden verstreichen.



Die Aprikosen aus der Dose abgießen und dabei den Saft auffangen. Jetzt werden die Früchte gleichmäßig auf der Puddingcreme verteilt. Lassen Sie ruhig ordentlich Pudding sichtbar, damit die einzelnen Kuchenstücke später auch wirklich optisch an ein Spiegelei erinnern.



Zum Schluss: ‚Versiegelung' mit Tortenguss

Den Aprikosensaft mit Wasser auf 500 ml auffüllen, in einen Topf geben und das Tortenguss-Pulver hinzufügen. Kurz aufkochen lassen und dann für ca. 10-15 Minuten zum leichten Abkühlen zur Seite stellen.

Anschließend den Tortenguss auf dem Kuchen verteilen und das Backblech für mindestens vier Stunden im Kühlschrank durchkühlen.

Später den Backrahmen entfernen, Kuchen in Stücke teilen und genießen.



Dieser Kuchen ist wirklich einfach zubereitet und schmeckt garantiert allen - egal, ob groß oder klein.

Ich freue mich, wenn der Spiegeleikuchen auch mal bei Ihnen auf den Tisch kommt.



Cornelia Geerken
im Nordwesten unterwegs...
redaktion@einfach-heimat.de