

Kuchen Backen Rezepte

Omas Spiegeleikuchen - Rezept Empfehlung !

Zutaten: Teig

300g	Butter
300g	Zucker
300 g	Mehl
6	Eier
3/4 Päckchen	Backpulver

Zutaten: Belag

1 1/2 Päckchen	Sahnepuddingpulver
3/4 Liter	Milch
4 1/2 Esslöffel	Zucker
4 1/2 Becher	Crème Fraîche
1 1/2 Dosen	Aprikosen
3 Päckchen	Klarer Tortenguss

Der Teig:

Butter, Zucker und die Eier schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und die Masse gut verrühren. Das Ganze auf ein gefettetes Backblech geben, gleichmäßig verteilen und bei 180 Grad 15 Minuten backen.

Der Belag:

Aus Puddingpulver, Milch und Zucker einen Pudding kochen. Den gekochten Pudding unter die Crème Fraîche Masse heben und auf dem gebackenen Kuchenteig gleichmäßig verstreichen. Die abgetropften Aprikosen auf dem Kuchen verteilen und noch einmal für 10 Minuten bei 180 Grad fertig backen.

In der Zwischenzeit den Aprikosensaft mit dem klaren Tortenguss andicken und auf dem fertig gebackenen Kuchen gut und gleichmäßig verteilen.