

## Spiegeleikuchen



Zutaten: für 1 Blech

### Für den Rührteig:

250g weiche Butter  
180g Zucker  
1 Prise Salz  
5 Eier  
280g Mehl  
3 TL Backpulver

### Für die Füllung:

2Pck. Vanillepuddingpulver  
120g Zucker  
800ml Milch  
400g Schmand oder Magerquark  
1 Dose Aprikose - Hälften  
2 Pck. klarer Tortenguss  
5 EL Zucker

1. Backblech fetten (Backblech mit hohem Rand).  
Backofen auf 180 Grad (160 Grad) vorheizen. 250g weiche Butter mit 180g Zucker und 1 Prise Salz schaumig schlagen. Nach und nach die 5 Eier zugeben und weiterschlagen. 280g Mehl und 3TL Backpulver mischen und zugeben. Teig mit Hilfe eines Tortenhebers glattstreichen und ca. 20 Minuten backen. Erkalten lassen.
2. In der Zwischenzeit 2Pck. Puddingpulver mit 120g Zucker und 6-7 EL der Milch verrühren. Restliche Milch in einem Topf erhitzen. Mix in die kochende Milch einrühren und bei niedriger Hitze 1 Minute weiterrühren. Heißen Pudding in eine Rührschüssel umfüllen und mit Frischhaltefolie bedecken. Etwas abkühlen lassen.
3. 400g Schmand oder Magerquark unter den noch warmen Pudding rühren. Nach Belieben Backrahmen auf den Kuchen stellen. Creme auf dem vollständig erkalteten Rührteig verteilen und glatt streichen, 1 Stunde kühlstellen.
4. 1Dose Aprikosen - Hälften in einem Sieb abtropfen lassen. Aprikosen - Hälften mit der Wölbung nach oben auf dem Kuchen verteilen.  
2Pck. Tortenguss nach Packungsanweisung mit 5 EL Zucker und 500ml Wasser in einem Topf verrühren und zum Kochen bringen. Fertigen Tortenguss etwas abkühlen lassen und vorsichtig mit einem Pinsel auf die Aprikosen und der Creme verteilen. Kuchen bis zum Servieren kalt stellen. Kurz vor dem Servieren den Kuchen in Stücke schneiden.