



Bayernglück

## SPIEGELEI-KUCHEN

### Zutaten

#### FÜR DEN RÜHRTEIG:

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

#### FÜR DIE FÜLLUNG:

- 800 ml Haferdrink "Das Original"
- 2 Pck Vanillepuddingpulver
- 120 g Zucker
- 400 g Schmand
- 1 Dose Aprikosenhälften



Schwierigkeitsgrad: leicht



Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden  
inkl. Ruhezeiten



Zutaten für ca. 10-12 Stückchen



Kaloriendichte: hoch



Ernährungsform: vegetarisch

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen. Eine flache, rechteckige Backform leicht einfetten.
2. Weiche Butter mit Zucker und Salz schaumig schlagen. Die Eier nach und nach dazugeben. Mehl mit Backpulver vermischen und gleichmäßig unterrühren.
3. Teig in die Backform füllen, glattstreichen und im Backofen bei 180 Grad O/U für ca. 20 Minuten backen.
4. Kuchen komplett auskühlen lassen.
5. In der Zwischenzeit Puddingpulver mit Zucker und 6-7 EL des Haferdrinks verrühren. Restlichen Haferdrink in einem Topf erhitzen. Mix in den kochenden Haferdrink einrühren und bei niedriger Hitze 1 Minute unter Rühren weiterköcheln.
6. Heißen Pudding in eine Rührschüssel umfüllen und mit Frischhaltefolie bedecken, damit sich keine Puddinghaut bildet. Etwas abkühlen lassen.
7. Schmand unter den noch leicht warmen Pudding rühren. Creme auf den vollständig ausgekühlten Kuchen verteilen und glatt streichen. 1 Stunde kühlstellen.
8. Aprikosenhälften in einem Sieb abtropfen lassen. Nun mit der Wölbung nach oben auf dem Kuchen verteilen.
9. Wer möchte, kann noch etwas Tortenguss nach Packungsanweisung auf dem Kuchen verteilen.
10. Vor dem Servieren für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank geben.

