

Spiegeleier- Kuchen

Zutaten:

250g Butter

250g Zucker

4 Eier

250g Mehl

½ P. Backpulver

à Rührteig herstellen, auf eine große Fettpfanne streichen und 15 Min. bei 180°C backen

Belag:

1 P. Puddingpulver Sahne Geschmack

½ L Milch

3 El. Zucker

à Aus diesen Zutaten eine Creme kochen, abkühlen lassen und 3 Becher Creme- Fraiche unterrühren. Diese Creme auf den Vorgebackenen Boden streichen und im Ofen nochmals 10 Min. backen. Erkalten lassen.

1 große Dose Aprikosen

1 kleine Dose Aprikosen

2 P. Tortenguss

à Boden belegen und mit Tortenguss überziehen