

Spiegeleier-Kuchen mit Aprikosen



Das brauchst du:

4	Eier	* Rührgerät
100 g	weiche Butter	* Schüssel
100 g + 3 EL	Zucker	* Teigschaber
250 g	Mehl	* Backblech
1/2 Päckchen	Backpulver	* Backpapier
125 ml	Milch	* Rührlöffel
1 Dose	Aprikosen	* Sieb
500 g	Quark	
2 Päckchen	klaren Tortenguss	

So geht´s:

1. Backofen auf 180°C vorheizen. Backpapier auf ein Backblech legen.

Aus 3 Eiern, 100 g weicher Butter und 100 g Zucker einen Rührteig zubereiten.

2. Mehl und Backpulver mischen und unter den Teig rühren. Milch zugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
3. Den Teig anschließend auf das Backblech verteilen und 20 Minuten backen und danach abkühlen lassen.

Um die Quarkmasse herzustellen, wird das eine Ei getrennt: Eiweiß mit etwas

4. Salz zu Eischnee steif schlagen, Eigelb und Zucker verquirlen und mit dem Quark vermengen. Den Eischnee unter die Quarkmasse heben. Die Masse auf den Kuchen verteilen und glatt streichen.

5. Die Aprikosenhälften auf ein Sieb schütten und abtropfen lassen. Dann einzeln symmetrisch auf den Quark legen, so dass pro Stück eine Aprikosenhälfte liegt.

6. Den Aprikosensaft mit dem klaren Tortenguss gemäß der Packungsanleitung anrühren und über den gesamten Kuchen gießen.

Gesehen: <https://www.geo.de/geolino/kinderrezepte/1096-rtkl-rezept-eierkuchen>, 07.01.2021, 08.25 Uhr

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt