

Spiegeleierkuchen Variante I

Zutaten für den Knetteig:

360 g Mehl
2 1/2 TL Backpulver
120 g Zucker
1 1/2 P. Vanillezucker
2 Eier
150 g Margarine

Zutaten für die Quarkmasse:

1 kg Quark
1/8 l Milch
170 g Sauerrahm
250 g Zucker
1 1/2 P. Vanillepudding
4 Eier für Eischnee

Sonstige Zutaten:

1 gr. Dose Aprikosen
2 P. Tortenguss klar
Backpapier

Zubereitung Knetteig:

- 1. Mehl sieben, mit dem Backpulver gut vermischen**
- 2. Eier und weiche Margarine unterkneten**
- 3. Zucker und Vanillezucker zugeben**
- 4. Gesamtmasse gut verrühren**
- 5. Kühl stellen**

Zubereitung Quarkmasse:

- 1. Alle Zutaten der Quarkmasse bis auf den Eischnee gut miteinander verrühren.**
- 2. Eier auftrennen und das Eiweiß vom Eigelb lösen.**
- 3. Aus dem Eiweiß festen Eischnee schlagen.**

4. Den Eischnee unter die Quarkmasse heben.

Nächste Arbeitsschritte:

- 1. Saft der Aprikosen aus der Dose mittels Sieb in einem Behälter auffangen und die Aprikosen gut abtropfen lassen.**
- 2. Backofen auf 175 Grad vorheizen.**
- 3. Backblech mit Backpapier auslegen.**
- 4. Teig aufs Backblech geben, Boden formen sowie kleinen Rand hochziehen. Teig mit einer Gabel ein paar mal stechen.**
- 5. Quarkmasse auf den Teig geben.**
- 6. Auf die Quarkmasse in regelmäßigen Abständen die gut abgetropften Aprikosenhälften geben, am besten in regelmäßigen Reihen.**
- 7. Ca. 45 min backen, währenddessen Backofentür nicht öffnen.**
- 8. Nach Beendigung der Backzeit den Kuchen bei geöffneter Backofentür etwas auskühlen lassen, erst dann herausnehmen.**
- 9. Nach dem Abkühlen aus zwei Päckchen klaren Tortenguss nach Vorschrift (mit dem aufgefangenen Saft der Aprikosen) zubereiten, über den Kuchen geben und abkühlen lassen.**
- 10. Kuchen in viereckige Stücke schneiden, so dass immer eine Aprikosenhälfte in der Mitte liegt.**

Spiegeleierkuchen Variante II

Zutaten für den Mürbeteig:

250 g weiche Butter
250 g Zucker
1 P. Vanillezucker
3 Eier
1 P. Backpulver
300 g Mehl
Backpapier

Zutaten für den Belag:

1 l Milch
2 P. Vanille Puddingpulver
2 Becher Schmand
250 g Quark, 40%
1 gr. Dose Aprikosen
2 P. Tortenguss, klar
100 g Zucker

Zubereitung Mürbeteig:

- 1. Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier zusammen schaumig schlagen.**
- 2. Mehl mit Backpulver vermischen.**
- 3. Nach und nach das Mehl zur Buttermasse hinzufügen und kräftig kneten.**
- 4. Backofen auf 180 Grad vorheizen.**
- 5. Backblech mit Backpapier auslegen.**
- 6. Teig auf dem Backblech verteilen und 15-20 min. backen.**

Zubereitung Belag:

- 1. Milch, Vanillepuddingpulver und Zucker zu einem Pudding kochen.**
- 2. Pudding etwas abkühlen lassen.**
- 3. Schmand und Speisequark nach und nach unter den Pudding rühren.**
- 4. Die Masse auf den gebackenen Boden verteilen und mit Aprikosen belegen.**
- 5. Das Ganze noch einmal 15-20 min. backen.**
- 6. Nach Beendigung der Backzeit den Kuchen bei geöffneter Backofentür**

etwas auskühlen lassen, erst dann herausnehmen.

- 7. Nach dem Abkühlen aus zwei Päckchen klaren Tortenguss nach
Vorschrift (mit dem aufgefangenen Saft der Aprikosen) zubereiten, über
den Kuchen geben und abkühlen lassen.**
- 8. Kuchen in viereckige Stücke schneiden, so dass immer eine
Aprikosenhälfte in der Mitte liegt.**