Spiegeleierkuchen



Zutaten

Zutaten für ein Backblech:

Teig:

- 200 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 5 Eier
- 200 g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver

Belag:

- 750 ml Milch
- 2 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 100 g Zucker
- 400 g sauere Sahne
- 3 Päckchen Sahnesteif
- 1 große Dose Aprikosen

Guss:

- 1 Päckchen Tortenguss klar
- 250 ml Wasser

- 4 Teelöffel Zucker

Außerdem:

- 100 g Aprikosenkonfitüre

Zubereitung

1. Für den Boden die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Eier einzeln nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und unter die Buttermasse rühren.
2. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 25 Minuten backen.
3. Nach dem Backen den Boden auf ein Kuchengitter stürzen, das Backpapier abziehen und erkalten lassen.
4. Die Aprikosenkonfitüre durch einen Sieb streichen und in einem Topf mit etwas Wasser zum Kochen bringen bis die Glasur dickflüssig geworden ist. Den Boden damit einstreichen und erkalten lassen.
5. Für die Füllung den Pudding nach Packungsanleitung zubereiten, vom Herd nehmen und erkalten lassen.
6. Die sauere Sahne und das Sahnesteif zu dem Pudding geben und einrühren. Die Füllung auf den Boden streichen.
7. Die Aprikosen gut abtropfen lassen und auf den Kuchen legen.
8. Den Kuchen mindestens für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen damit die Füllung etwas fest wird.
9. Den Tortenguss nach Anleitung zubereiten und den Kuchen

damit überziehen. Den Guss fest werden lassen und den Kuchen in gleich große Rechtecke schneiden und servieren.