

Spiegeleier - Kuchen



Ihr benötigt folgende Zutaten:

Für den Rührteig:

3 Eier

100 g weiche Butter

100 g Zucker

250 g Mehl

$\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver

125 ml Milch



Für die Spiegeleier:

1 Dose Pfirsiche halbiert

500 g Quark

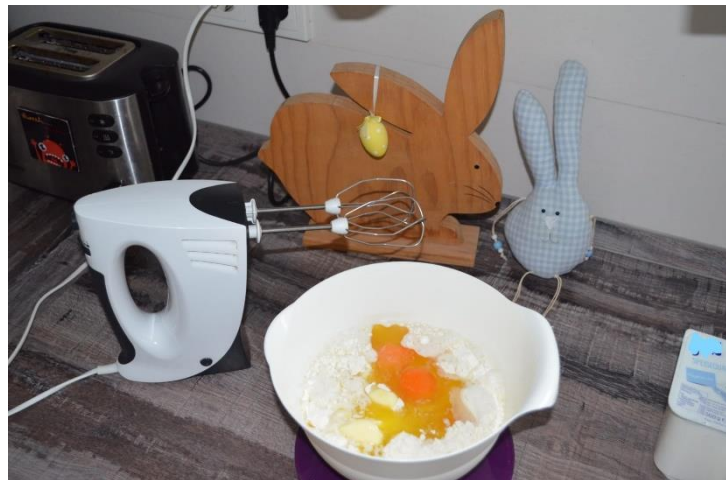
1 Ei

3 EL Zucker

2 Päckchen klaren Tortenguss

Und so wird gebacken:

Für den Rührteig müsst ihr Eier, Butter, Zucker, Mehl, Backpulver und Milch in eine Rührschüssel geben und alles mit einem Mixer kräftig durchrühren. Am Ende sollte ein glatter Teig entstehen.



Diesen Teig gebt ihr dann auf ein Blech und schiebt es bei 180 Grad in den vorgeheizten Ofen. Ich hatte zu Hause nur ein großes Backblech. Wer eine rechteckige, etwas kleinere Backform zu Hause hat, kann diese auch gerne benutzen.



Nach 20 Minuten könnt ihr euren Kuchenboden dann aus dem Ofen holen und ihn zum Abkühlen beiseitestellen.



Für die Quarkspeise müsst ihr das Eigelb vom Eiweiß trennen. Das Eiweiß gebt ihr in eine kleine Rührschüssel und mit einer Prise Salz rührt ihr es so lange mit dem Mixer, bis es steif geschlagen ist.



In eine etwas größere Rührschüssel gebt ihr den Quark, das Eigelb und den Zucker. Wer es etwas süßer mag, kann ihn noch mit Vanillezucker nachsüßen. Der Quark wird mit dem Zucker und dem Eigelb vermischt. Im Anschluss müsst ihr das steifgeschlagene Eiweiß unterheben. Dadurch entsteht eine schöne luftige Masse. Jetzt verteilt ihr diese Masse auf eurem abgekühlten Kuchenboden.



Die Pfirsiche holt ihr aus der Dose, lasst sie in einem Sieb abtropfen. Den Saft fangt ihr in einer Schüssel auf - diesen braucht ihr noch für später.



Anschließend legt ihr die Pfirsiche dann vorsichtig auf die Quarkspeise.



Zum Schluss müsst ihr das ganze noch „festkleben“. Dafür braucht ihr den Tortenguss. Ihr nehmt den Saft von den abgetrockneten Pfirsichen und füllt diesen soweit mit Wasser auf, dass ihr am Ende einen halben Liter habt. Darin rührt ihr eure zwei Päckchen Tortenguss. Auf einem Topf lasst ihr das alles langsam und unter ständigem Rühren aufkochen.



Dann gebt ihr das ganze vorsichtig, von der Mitte aus, auf euren Kuchen.



Nach einer kurzen Wartezeit, bis der Tortenguss festgeworden und abgekühlt ist, könnt ihr eure Spiegeleier schneiden und einzeln verteilen.

Lasst es euch schmecken.

