



## Spiegeleikuchen

### Description

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

250 g Margarine

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

5 Ei(er)

250 g Mehl

½ Pck. Backpulver

Für den Belag:

1 Liter Milch

2 Pck. Vanillepuddingpulver

100 g Zucker

2 Becher Schmand

2 Dose/n Pfirsich(e)

Für den Guss:

2 Pck. Tortenguss

etwas Zucker

n. B. Pfirsichsaft

### Zubereitung

Arbeitszeit ca. 35 Minuten

Koch-/Backzeit ca. 30 Minuten

Gesamtzeit ca. 1 Stunde 5 Minuten

Margarine, Zucker, Vanillezucker, Eier, Mehl und Backpulver zu einem Teig verarbeiten und diesen auf einem vorbereiteten Backblech verstreichen.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Boden anschließend 10 – 15 min. backen.

Mit der Milch, Zucker und Puddingpulver nach Packungsanleitung einen Vanillepudding kochen und abkühlen lassen, anschließend den Schmand unterkühlen. Dann den Pudding auf den vorgebackenen Kuchenboden geben.

Beide Dosen Pfirsiche gut abtropfen lassen und etwas Saft für den Guss auffangen.

Die Pfirsiche mit der Schnittfläche nach unten auf den Kuchen legen und nochmals im heißen Backofen ca. 10 – 15 min. backen.

Einen Tortenguss nach Packungsanweisung herstellen und auf dem erkalteten Kuchen verteilen.



**Category**

1. Kuchen und Kekse

**Date Created**

Juni 25, 2022

**Author**

jeanny