

Spiegeleierkuchen

Zutaten für 1 Blech (20 Portionen)

820 g	Aprikose (halbe, aus der Dose)
200 g	Margarine (zimmerwarm)
300 g	Zucker
4	Eier
300 g	Mehl
2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
1 Pck.	Vanillepuddingpulver
500 ml	Milch
400 g	Schmand



Zubereitung:

1. Aprikosen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. Backblech fetten oder mit Backpapier auslegen.
2. Margarine und 200 g Zucker mit den Quirlen des elektrischen Handrührers cremig aufschlagen. Eier nacheinander einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz vermischen und im Wechsel mit 100 ml Aprikosensaft kurz unter den Teig rühren. Teig auf dem Blech verteilen und im vorgeheizten Ofen in ca. 20 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen.
3. Inzwischen Puddingpulver und 100 g Zucker mischen, 6 EL Milch zugeben und mit dem Schneebesen glatt rühren. Restliche Milch aufkochen und vom Herd nehmen. Puddingpulver mit dem Schneebesen einrühren. Pudding wieder auf den Herd stellen und unter Rühren 1-2 Minuten zu einer dicken Creme einkochen lassen. Abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Schmand einrühren. Creme auf dem Kuchen verstreichen und 20 Aprikosenhälften wie Eidotter darauf setzen.