



Spiegeleikuchen

Nach einem Rezept von Marios Oma

Zutaten (für 12 Portionen/ ein Backblech):

Boden

½ Zitrone, unbehandelt
250 g Butter, weich
160 g Zucker
Prise Salz
4 Eier
280 g Weizenmehl Type 405
½ Päckchen Backpulver
Butter zum Ausfetten der Form

Creme

1 Vanilleschote
500 ml Milch
2 Eigelbe
25 g Speisestärke
2-3 EL Zucker
½ Zitrone, unbehandelt
400 g Schmand

Sowie

1 Dose Aprikosen- oder Pfirsichhälften, mit Flüssigkeit (etwa 480 g Abtropfgewicht)
1 Päckchen Tortengusspulver klar (optional)
2 EL Pistazien, grob gehackt (optional)

Zubereitung (circa 40 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Für den Boden Zitronenabrieb, Butter, Zucker und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und aufschlagen, bis die Masse sichtbar heller geworden ist. Die Eier hineinschlagen, dann gesiebtes Mehl und Backpulver einarbeiten. Ein Backblech leicht einfetten, den Teig gleichmäßig darauf verteilen und glattstreichen. Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze etwa 20 Minuten backen.

Für den Vanillepudding das Vanillemark zusammen mit der Milch in einem Topf aufkochen. In einer Schüssel Eigelbe mit Speisestärke und Zucker glattrühren. Langsam in die kochende Milch einrühren und unter Rühren nochmal aufkochen lassen. In eine Schale geben, etwas abkühlen lassen, dann Zitronenabrieb und Schmand unterheben.

Die Puddingmasse auf dem gebackenen Boden verteilen und glattstreichen. Die Aprikosenhälften in gleichmäßigen Abständen mit der Schnittfläche nach unten verteilen. Anschließend akkurate Quadrate schneiden, in deren Mitte jeweils eine Aprikosenhälfte liegt. Erneut im Ofen 15 Minuten backen, die Puddingmasse soll aber nicht braun werden. Anschließend abkühlen lassen.

Etwa 250 Milliliter Aprikosensaft in einen Topf geben und das Tortengusspulver einrühren. Aufkochen und dann wieder einige Minuten abkühlen lassen. Mit einem Pinsel auf die



abgekühlten Aprikosen streichen, dann die Puddingmasse mit den Pistazien bestreuen. In gleichmäßige Stücke schneiden und servieren.

Nährwerte pro Portion:

479 kcal – 30 g Fett – 8 g Eiweiß – 45 g Kohlenhydrate