

# Kuchen Rezepte

## Spiegeleikuchen - Unser Tipp

### Zutaten: Teig

300g Butter  
300g Zucker  
300 g Mehl  
6 Eier  
3/4 Päckchen Backpulver

### Zutaten: Belag

1 1/2 Päckchen Sahnepuddingpulver  
3/4 Liter Milch  
4 1/2 Esslöffel Zucker  
4 1/2 Becher Creme Fraiche  
1 1/2 Dosen Aprikosen  
3 Päckchen Klarer Tortenguss

### Der Teig:

Butter, Zucker und die Eier schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und die Masse gut verrühren. Das Ganze auf ein gefettetes Backblech geben, gleichmäßig verteilen und bei 180 Grad 15 Minuten backen.

### Der Belag:

Aus Puddingpulver, Milch und Zucker einen Pudding kochen. Den gekochten Pudding unter die Creme Fraiche Masse heben und auf dem gebackenen Kuchenteig gleichmäßig verstreichen. Die abgetropften Aprikosen auf dem Kuchen verteilen und noch einmal für 10 Minuten bei 180 Grad fertig backen.

In der Zwischenzeit den Aprikosensaft mit dem klaren Tortenguss andicken und auf dem fertig gebackenen Kuchen gut und gleichmäßig verteilen.