

Wir bleiben zu Hause! Tipps für Eltern: Osterideen



Spiegelei-Kuchen

Das benötigst Du:

- 200 g Butter
- 150 g Zucker
- 4 Eier
- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 6 EL Milch
- 200 g Schmand oder Quark
- 1 Dose/Glas Aprikosen



Jetzt geht es los!

Backofen auf 180°C vorheizen.

Aprikosen abtropfen lassen und 125 ml Saft davon auffangen.
Butter mit dem Zucker cremig aufschlagen. Die Eier einzeln unterrühren.
300 g Mehl, 2 TL Backpulver und 1 Prise Salz mischen und mit dem Aprikosensaft unter den Teig rühren. Alles auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und auf mittlerer Schiene 20 – 25 Minuten goldbraun backen. Danach auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit 1 Päckchen Vanillepuddingpulver mit Zucker und 6 EL Milch glattrühren. Restliche Milch aufkochen und vom Herd nehmen.
Puddingpulver mit einem Schneebesen einrühren und 1 Minute aufkochen lassen. Abkühlen lassen und dabei immer wieder umrühren, damit sich keine Haut bildet. Sobald der Pudding lauwarm ist, kann 200 g Schmand oder Quark untergehoben werden.

Nun mit einem Glas Kreise aus dem gebackenen, abgekühlten Kuchenteig stechen. Mit der Creme bestreichen und mit einer Aprikosenhälfte belegen.

Fertig sind die süßen Spiegeleier!

Wer es „gepfeffert“ haben möchte, streut noch etwas Vanilleextrakt darüber.



KiTa Bremen wünscht guten Appetit!