Spiegeleierkuchen



Beliebter Blechkuchen-Klassiker. Rührkuchen mit Pudding-Schmand-Creme und Pfirsichen.

12 Stücke

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit: 2 Std
Backzeit: 20 min

---

1. ZUTATEN:

1. 12 Pfirsich-Hälften aus der Dose

Für die Creme

- 800 ml Vollmilch
- 2 Tüten Puddingpulver Vanille
- 50 g Zucker
- 400 g Schmand

Für den Teig

250 g weiche Butter
180 g Zucker
1 Prise
1 TL Vanille-Extrakt
5 Eier (Gr. M)
250 g Mehl
2 TL Backpulver

ZUBEREITUNG

1. Zuerst die Pfirsiche zum Abtropfen auf ein Sieb geben, dabei den Saft auffangen.
2. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Ein Backblech (ca. 30 x 40) mit Backpapier belegen.
4. Für die Creme Puddingpulver mit 125 ml der Milch glattrühren. Die restliche Milch und den Zucker in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen lassen. Das angerührte Puddingpulver gründlich mit einem Schneebesen einrühren und unter ständigem Rühren kurz noch einmal aufkochen lassen. Mit Frischhaltefolie abdecken und etwas abkühlen lassen.
5. Den Schmand mit 2-3 EL vom Abtropfsaft der Pfirsiche glattrühren und unter die lauwarme Puddingcreme ziehen. Die Creme für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
6. In einer Schüssel Butter, Zucker und Vanille-Extrakt cremig aufschlagen. Die Eier nacheinander unterrühren.
7. In einer separaten Schüssel Mehl und Backpulver gründlich mischen und anschließend behutsam unter den Teig rühren. Nur solange Rühren bis sich alle Zutaten verbunden haben.
8. Den Teig auf dem Backblech verteilen und glattstreichen. In der Ofenmitte für ca. 20 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen.
9. Die Creme auf dem abgekühlten Kuchenboden verteilen und glattstreichen. Mit Pfirsich-Hälften belegen und vor dem Servieren in Quadrate schneiden.