

Spiegeleikuchen vom Blech

250 g	Margarine
250 g	Zucker
5	Eier
280 g	Dinkelmehl
½ Pck.	Backpulver
500 ml	Milch
1 Pck.	Puddingpulver, Vanille
50 g	Zucker
2 Becher	Schmand
1-2 Dosen	Aprikosen
2 Pck.	Tortenguss, klar
3 El	Zucker



Teig

Backofen auf 200°C (Ober/Unterhitze) vorheizen.
Margarine und Zucker schaumig rühren,
Mehl und Backpulver mischen, abwechselnd mit den Eiern unterrühren.
Blech mit hohem Rand mit Backpapier auslegen,
Teig auf das Backpapier streichen und 15 Minuten backen.

In der Zwischenzeit:

Belag

Mit Milch und Zucker den Pudding kochen,
etwas abkühlen lassen und den Schmand drunter rühren.
Den Pudding auf den heißen Tortenboden streichen.
Weitere 15 Minuten backen.
Abkühlen lassen.

Guss

Aprikosen gut abtropfen lassen,
mit der Schnittfläche nach unten eng und regelmäßig auf dem Kuchen verteilen.
Aprikosensaft mit Wasser auf 600 ml auffüllen.
2 Päckchen Tortenguss mit Zucker und Aprikosensaft kochen.

Tortenguss über die Aprikosen gießen, abkühlen lassen.

Varianten: Pfirsiche

Mandarinen

Pudding zusammen mit den Aprikosen backen
je nach Backofen nur 180°C