



Spiegelei-Blechkuchen

Zeit gesamt
3h 40min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

Eier	6 St.
Zucker	350 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	200 g
Speisestärke	50 g
Backpulver	1 TL
Blattgelatine	8 St.
Limetten	2 St.
Skyr, natur	700 g
Joghurt, natur	150 g
Schlagsahne	400 g
Pfirsiche	800 g
Tortenguss	12 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, Backblech mit Backpapier

1. Backofen auf 200 ° (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. 50 g Zucker unter Rühren einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee cremig und glänzend ist.
2. In einer weiteren Schüssel Eigelb mit 150 g Zucker und Salz mit dem Handrührer cremig schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, darübersieben und mit der Hälfte vom Eischnee mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben. Übrigen Eischnee kurz untermengen.
3. Biskuit auf ein mit Backpapier belegtes Blech (ca. 30 x 40 cm) streichen und im Backofen ca. 15 Min. goldgelb backen. Herausnehmen, auskühlen lassen und auf eine Platte stürzen, Backpapier vorsichtig abziehen.
4. In einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Limette heiß waschen, etwa 1 EL Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einer weiteren Schüssel Skyr, Joghurt, 150 g Zucker, Limettensaft und -schale verrühren. Gelatine leicht ausdrücken und in einem Topf bei niedriger Stufe auflösen. 2 EL Skyrcreme unterrühren, dann diese Masse zügig unter die übrige Limetten-Skyr-Creme ziehen und kühl stellen, bis die Masse zu gelieren beginnt.
5. Inzwischen in einem hohen Gefäß Sahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen und unter die Limetten-Skyr-Masse heben. Limettenskyr auf den Biskuit streichen. Mind. 3 Std. oder über Nacht im Kühlschrank gelieren lassen.
6. Pfirsiche in einem Sieb abtropfen lassen, dabei Saft auffangen. 20 Pfirsichhälften mit der Rundung nach oben auf dem Kuchen verteilen. In einem Topf 200 ml Pfirsichsaft, Tortengusspulver und Zucker mischen und auf mittlerer Stufe ca. 1 Min. aufkochen.

Abkühlen lassen, dann Kuchen damit von der Mitte aus dünn übergießen. Guss fest werden lassen. Spiegelei-Blechkuchen in Stücke geschnitten servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	264 kcal		
Kohlenhydrate	44 g	Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	13 g	Fette	5 g