



Spiegeleikuchen mit Schmandcreme

Zeit gesamt
1h 40minZubereitungszeit
20minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Zitronen	1 St.
Pfirsich aus der Dose	480 g
Butter	250 g
Zucker	300 g
Vanille Zucker	1 Päckchen
Eier	5 St.
Weizenmehl, Type 405	350 g
Backpulver	1 Päckchen
Salz	
Milch	500 ml
Vanillepuddingpulver	1 Päckchen
Schmand	400 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, mittlerer Topf, Backblech mit Backpapier, Sieb, SILVERCREST

Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zitrone heiß waschen und etwa 1 TL Schale fein abreiben. Pfirsiche in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Dabei die Flüssigkeit auffangen.

2. In einer Schüssel weiche Butter mit einem Handrührgerät mit Schneebesen schaumig aufschlagen. 200 g Zucker, Vanillinzucker und Eier nach und nach zugeben und schaumig rühren. Anschließend Mehl, Backpulver, Salz und Zitronenschale zugeben. Mit 150 ml Pfirsich-Flüssigkeit auffüllen und mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren.

3. Teig auf ein Backblech mit Backpapier streichen. Im Ofen ca. 25 Min. goldbraun backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

4. In einer Schüssel 6 EL Milch mit 4 EL Zucker und Vanillepuddingpulver verrühren. In einem Topf auf hoher Stufe restliche Milch aufkochen. Angerührtes Puddingpulver in die kochende Milch einrühren und unter ständigem Rühren ca. 1 Min. kochen. Auf niedrige Stufe reduzieren und ca. 2 Min. köcheln, bis der Pudding dickflüssig wird.

5. Warmen Pudding mit Schmand verrühren und Schmandcreme auf dem Kuchen verteilen. Pfirsichhälften in geraden Linien auf der Creme verteilen. Spiegeleikuchen ca. 1 Std. kalt stellen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Nach Belieben mit gehackten Pistazien garnieren. Anstelle von Pfirsichen kannst du auch Aprikosen verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	387 kcal
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	20 g