

(Spiegel)Eierkuchen

Zutaten (Teig)

160 g Butter
160 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
3 Eier
160 g Mehl
2 TL Backpulver
2 EL Sahne
100 g gemahlene Haselnüsse



Zutaten (Belag)

1 Dose Pfirsiche
1/4 l Milch
1 EL Zucker
1/2 Pkg. Vanille-Puddingpulver
200 g Sauerrahm
2 Pkg. Tortenguss



Zubereitung:

1. Butter schaumig schlagen, Zucker, Vanillezucker und Eier unterrühren
2. Mehl und Backpulver vermischen und mit der Sahne und den Nüssen untermengen
3. Den Teig gleichmäßig auf ein Backblech streichen und 15 Minuten bei ca. 180 C° backen
4. Für den Belag die Pfirsichhälften abtropfen, den Saft dabei auffangen
5. Milch Zucker und Puddingpulver verrühren und kurz aufkochen lassen, kurz abkühlen lassen und den Sauerrahm unterrühren.
6. Die Puddingmasse auf dem noch warmen Kuchen verteilen und noch einmal 15 Minuten backen.
7. Den Kuchen abkühlen lassen und die Pfirsichhälften darauf schön verteilen
8. Tortenguss nach Anleitung anrühren und über den (Spiegel)Eierkuchen verteilen
9. Vor dem Servieren den Kuchen in Stücke schneiden und eventuell mit gehackten Pistazien bestreuen

So ist deine "Optische-Täuschung" ein leckerer Hingucker!!