

Spiegeleierkuchen

Kuchen » Pfirsich & Co

Zutaten (20 Stück)

- » 100g Butter/Margarine
- » 425g Zucker
- » 5 Ei(er)
- » 375g Mehl
- » 2 Pk. Vanillinzucker
- » 1 Pk. Backpulver
- » 1kg Quark
- » 2 Tassen Öl
- » 1 Tasse Milch
- » 1 Pk. Pudding-Pulver (Vanille)
- » 2 Pk. Tortenguß (klar)
- » 1 gr.Dose Pfirsich(e)
- » 500ml Pfirsichsaft

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

91-120min

Rezept-Foto



Zubereitung

1. Für den Teig Butter, 175g Zucker, 2 Eier und 1Pk. Vanillinzucker verrühren. Nach und nach das Mehl und zum Schluss das Backpulver untermischen. Blech mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig darauf verteilen.
2. Quark, 3 Eier, 2 Tassen Öl, 250g Zucker, 1 Tasse Milch, 1Pk. Vanillinzucker und das Puddingpulver gut verrühren bis eine homogene Masse entsteht und diese dann auf dem Teig glattstreichen.
3. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 60min backen. Gegebenenfalls zwischendurch den Kuchen mit Folie abdecken, damit er nicht zu braun wird.
4. Kuchen abkühlen lassen und mit gut abgetropften Pfirsichhälften belegen. Mit dem Pfirsichsaft den Tortenguß anrühren und diesen über den Kuchen geben.

angelegt am: 02.07.2003

Rezept-Nr: 274

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke