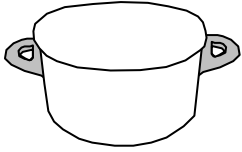
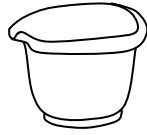


# Spiegeleikuchen

## Geräte



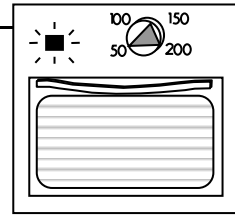
1 Topf



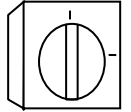
Rührschüssel



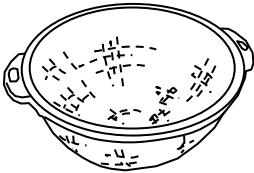
Schneebeesen



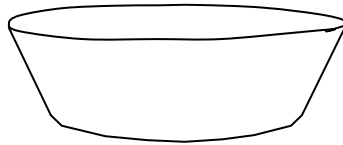
Backofen



Eieruhr



1 Sieb



1 Schüssel

## Zutaten



2 Pck. Puddingpulver



½ l Milch



2 Pck. Vanillezucker



3 Becher Schmand



1 gr. Dose Aprikosen



1 Blech Becherkuchen

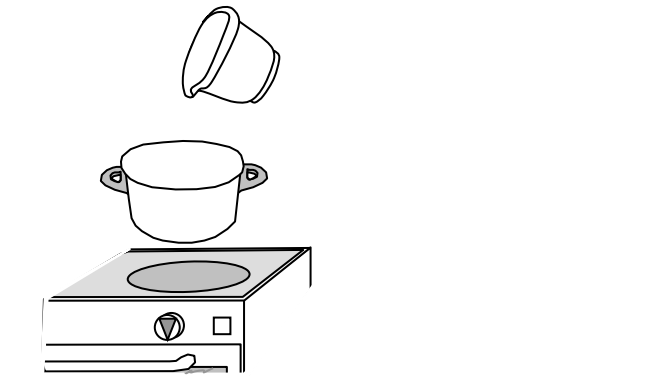
## Schritte



Puddingpulver + Vanillezucker in Rührschüssel füllen und mit 100 ml Milch aufgießen, gut verrühren.



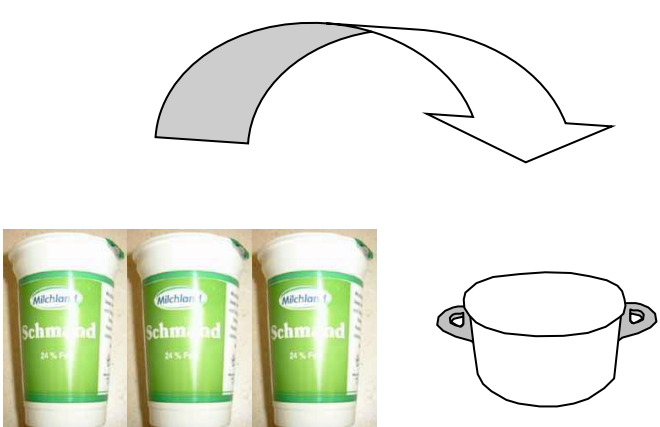
Restliche Milch zum Kochen bringen.



Das gelöste Puddingpulver in die aufgekochte Milch gießen.



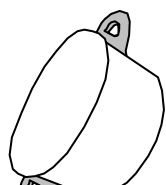
Aufkochen lassen und dabei ständig umrühren. Vom Herd nehmen, kühlstellen.



3 Becher Schmand in Topf geben



Masse glatt rühren.





Pudding-Schmand-Masse auf dem Kuchen verteilen.



Mit dem Messer in 20 Stücke schneiden.



Aprikosen in ein Sieb abgießen.



Aprikosen auf dem Blech verteilen.