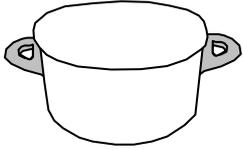


Spiegeleikuchen

Geräte



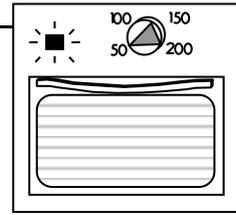
1 Topf



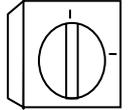
Rührschüssel



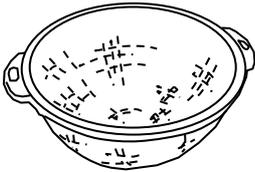
Schneebeesen



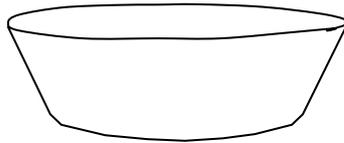
Backofen



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

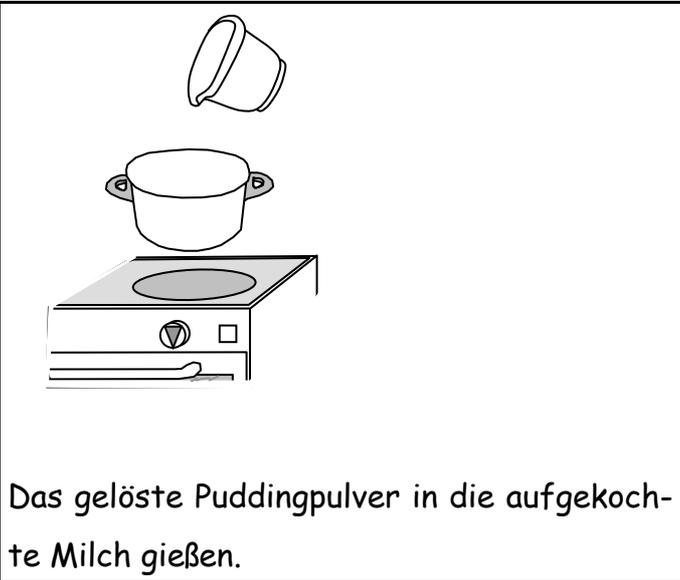
Schritte



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

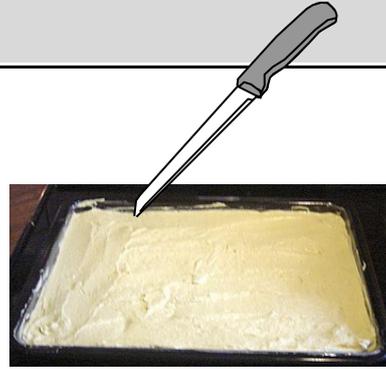


Masse glatt rühren.





Pudding-Schmand-Masse auf dem Kuchen verteilen.



Mit dem Messer in 20 Stücke schneiden.



Aprikosen in ein Sieb abgießen.



Aprikosen auf dem Blech verteilen.