



Ansprechpartnerin

Anna Remmers

Jugendpflegerin Gemeinde Bissendorf

E-Mail: jugendpflege@bissendorf.de

Mobil: 0151 14046199



Kreisverband
für die Region
Osnabrück e.V.



Foto : <https://www.simply-yummy.de/backen/spiegeleikuchen> Simply Yummy

Jetzt ist Schluss mit Langeweile!

Eierkuchen

Und so wird der Eierkuchen gebacken:

Für den Rührteig: 3 Eier, 100 g weiche Butter, 100 g Zucker, 250 g Mehl, 1/2 Päckchen Backpulver, 125 ml Milch

Für die "Spiegeleier": 1 Dose Aprikosen, 500 g Quark, 1 Ei, 3 EL Zucker, 2 Päckchen klaren Tortenguss

1. Für den Teig Eier, Butter und Zucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und unter den Teig rühren. Nun noch Milch zugeben und alles zu einem Teig verrühren.
2. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und bei 180 Grad etwa 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Danach abkühlen lassen.
3. Für die Quarkspeise das Ei trennen und das Eiweiß mit etwas Salz steif schlagen. Eigelb und Zucker verquirlen und mit dem Quark vermengen. Den Eischnee unterheben. Quarkspeise auf dem Kuchen verteilen und ganz glatt streichen.
4. Die Aprikosenhälften einzeln abtropfen lassen und auf den Quark legen.
5. Den Aprikosensaft aus der Dose mit dem klaren Tortenguss laut Packungsangaben zu einem klaren Überzug verrühren und über den gesamten Kuchen gießen.