

Spiegeleierkuchen

200 g	Margarine	cremig rühren
200 g	Zucker	unterrühren
4	Eier	unterrühren
200 g	Mehl	
2 TL	Backpulver	beifügen
		Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und zunächst bei 175° 15 Minuten backen
2,5 dl	Milch	
1/2 Pack	Vanillepudding	Pudding kochen, abkühlen lassen
100 g	Crème fraîche	unter den Pudding rühren
		die Masse fleckenartig (als Eiweiss) auf dem Kuchen verteilen
		10 Minuten bei gleicher Temperatur backen
		abkühlen lassen
1/2 Dose	Aprikosen	als Eigelb auf das Eiweiss legen
2 EL	gehackte Pistazienkerne	über Spiegeleier streuen
2,5 dl	Aprikosensaft	
1 Pack	Tortenguss klar	Tortenguss nach Packungsanweisung herstellen und über Kuchen geben