



Süße Pudding-Spiegeleier

Mengenangaben für 12 Teilchen

Zutaten für den Quark-Öl-Teig:

300 g Mehl
1 P. Backpulver
1 Prise Salz
200 g Magerquark
6 EL Öl
6 EL Milch
70 g Zucker
1 P. Vanillezucker

Zutaten für die Puddingcreme:

1 P. Vanillepuddingpulver
2 EL Schmand
3 EL Zucker
400 ml Milch
1 Dose Aprikosen
ca. 50 ml Sahne



Zubereitung:

Für die Puddingcreme 300 ml Milch zum Kochen bringen. 100 ml Milch mit dem Puddingpulver + 3 EL Zucker glattrühren und in die heiße Milch einrühren, kurz aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen und bis zur weiteren Verarbeitung etwas abkühlen lassen. Immer wieder umrühren, sodass sich keine Haut bildet. Am Ende die 2 EL Schmand zugeben und mit dem Rührgerät kurz zu einer cremigen Masse aufschlagen.

Für den Quark-Öl-Teig alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit den Knethacken des Handrührgerätes zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, ggf. mit den Händen etwas nacharbeiten. Den Teig in 12 gleichgroße Stücke teilen und diese mit der Hand flach und leicht oval formen, sodass die Aprikosen + Puddingcreme später gut drauf passen. Die Teigteilchen auf 2 mit Backpapier belegte Backbleche verteilen und mit je einem guten Esslöffel Puddingcreme bestreichen, ein kleiner Teigrand sollte dabei übrig sein (übrige Puddingcreme ist für Nachkatzen 😊). Die Aprikosen gut abtropfen lassen und auf die Puddingcreme setzen. Am Ende nur noch den Teigrand (nicht die ganzen Spiegeleier!) mit der Sahne einstreichen und bei 175°C Umluft für 15-20 Min. backen.

Tipp:

Verwende ausschließlich Magerquark, denn der Quark-Öl-Teig mag nur trockenen Quark, sonst wird dieser zu klebrig. Außerdem mag der Teig kein langes kneten, die Zutaten also nur so lange kneten, bis eine homogene Masse entstanden ist, der Teig wird sonst zäh.

Die Puddingteilchen eignen sich nicht nur für die Ostertage und können auch mit anderem Obst (z.B. Pfirsichen, Kirschen, Pflaumen, Himbeeren...) zubereitet werden. Anstelle von 12 kleinen Teilchen können dann 8 größere Stücke geformt werden.

Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lelalecker.de