

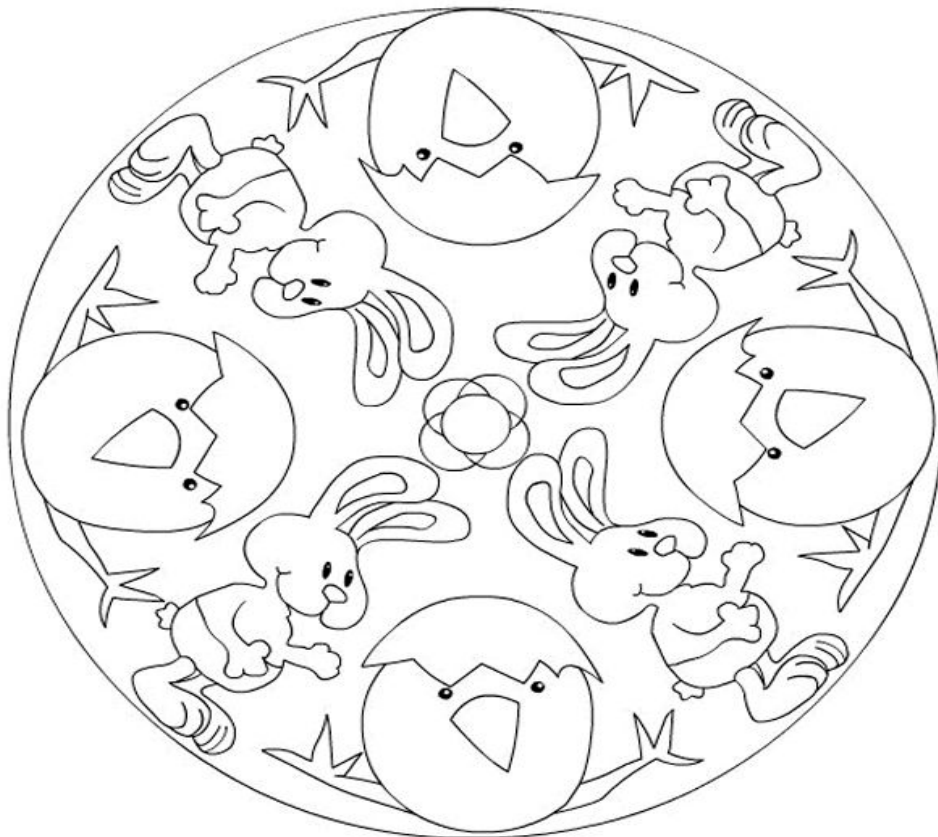
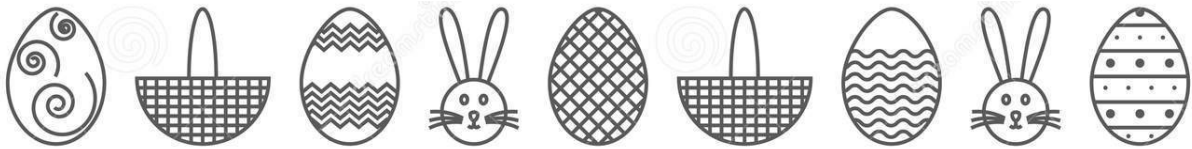
# Spiegeleierkuchen

## Zutaten

- 200 g Margarine
- 200 g Zucker
- 200 g Mehl
- 4 Eier
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Liter Pudding (Vanillepudding), erkalteter
- 4 Becher Schmand
- 2 Dosen Aprikosen
- 1/2 Liter Tortenguss, klarer



Margarine, Zucker, Eier, Mehl und Backpulver zu einem glatten Teig verrühren und auf ein tiefes Backblech streichen. Bei 200 °C Umluft 15-20 Minuten backen. Den kalten Pudding mit dem Schmand verrühren und auf den Kuchen streichen. Die abgetropften Aprikosen mit etwas Abstand darauf legen. Dann das Ganze abermals bei 200°C ca. 15 Minuten backen. Tortenguss nach Anleitung zubereiten und über den erkalteten Kuchen gießen.



## Basteltipp - Ostergirlande



Nach Vorlage beliebig viele bunte Häschen aus Tonkarton ausschneiden.

Weißer Wattebällchen als Schwänzchen aufkleben.

Bunte Plastikeier in Wechsel mit den Häschen auf einer Kordel zu einer Girlande auffädeln.

Viel Spaß beim Basteln !

