**Rezept Spiegeleierkuchen**

Zutaten für den Teig:

200 g Margarine

200 g Zucker

4 Eier

200 g Mehl

2 TL Backpulver

Zutaten für den Belag:

¼ Liter Milch

½ Päckchen Vanillepudding

100 g Creme Fraiche

½ Dose Aprikosen

2 EL gehackte Pistazienkerne

Zutaten für den Guß:

250 ml Aprikosensaft

1 Päckchen Tortenguß (klar)

Zubereitung:

Margarine cremig rühren, Zucker und Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver unter die Masse rühren. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und zunächst bei ca. 175 Grad 15 Min. backen. In der Zwischenzeit aus Milch und Puddingpulver einen Pudding kochen, etwas abkühlen lassen. Creme Fraiche unterrühren. Die Masse fleckenartig (als Eiweiß) auf dem Kuchen verteilen, dann 10 Min. bei gleicher Temperatur backen. Nach dem Abkühlen die abgetropften Aprikosenhälften als Eigelb auf die Eiweiß legen. Mit den Pistazien bestreuen. Aprikosensaft mit Wasser auf 300 ml auffüllen und nach Anweisung einen Tortenguß herstellen. Abschließend den Guß über den Kuchen geben.