**Spiegeleikuchen vom Blech**

***Zutaten***

250g Margarine

250g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

5 Eier

250g Mehl

½ Pck. Backpulver

2 Becher Schmand

1 Liter Milch

2 Pck. Puddingpulver Vanille

***Für den Belag***

2 Dosen Pfirsiche

***Für den Guss***

2 Pck. Tortenguss

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

***Zubereitung***

Margarine, Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 5 Eier, 250 g Mehl, 1/2Päckchen Backpulver zu einem Teig verarbeiten.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und 10-15 Minuten backen.

Mit der Milch nach Packungsanleitung den Pudding kochen, abkühlen lassen zum Schluss den Schmand darunter rühren.

Den Pudding auf den Kuchen geben.

Nun die 2 Dosen Pfirsiche gut abtropfen lassen. Die Pfirsiche mit der Schnittfläche nach unten auf den Kuchen legen.

Nochmals bei 200 Grad 10-15min. backen.

Auf den erkalteten Kuchen den Guss aus 2 Päckchen Tortenguss darüber geben.

Guten Appetit!