

Hier und heute



Spiegeleikuchen

Theresa Knipschild hat sich für Ostern etwas Lustiges ausgedacht: Geschmacklich und optisch ist der Spiegeleikuchen mit Frischkäsecreme und Aprikosen ein Klassiker zur Osterzeit. Ein echter Hingucker auf der Kaffeetafel.

Das Rezept

Von Theresa Knipschild für ein Backblech

Zutaten für den Kuchen

- 240 g Aprikosen, z. B. Dosenaprikosen oder Glasware
- 4 Eier
- 180 g Zucker
- 200 ml neutrales Pflanzenöl, z. B. Rapsöl
- 200 g Joghurt
- 3 Prisen Salz
- 300 g Weizenmehl (Type 405) oder Dinkelmehl (Type 630)
- 15 g Backpulver
- Abrieb ½ Bio-Orange
- ¼ geriebene Tonkabohne

Zubereitung

Ein Blech mit Backpapier belegen. Die Eier trennen. Joghurt, Öl, Hälfte der Zuckermenge, Eigelb, Orangenabrieb und Tonkabohne aufschlagen.

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Aprikosen abtropfen lassen. Die Eiweiße mit Salz und der anderen Hälfte des Zuckers aufschlagen. Mehl mit Backpulver mischen. Mehlmischung zur Eigelbmischung geben und kurz zu einem Teig verrühren. Erst zum Schluss den Eischnee unterheben, damit das Volumen erhalten bleibt.

Den Teig auf dem Backblech verstreichen und für ca. 40 Minuten backen. Mit einem Schaschlikspieß überprüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Dann komplett abkühlen lassen.

Zutaten für das Frischkäsefrosting

- 120 g weiche Butter
- 240 g Frischkäse, Raumtemperatur
- 160 g Puderzucker
- etwas Vanilleschote oder geriebene Tonkabohne

Zubereitung

Butter und Puderzucker für das Frosting in eine Schüssel geben und glattrühren. Das sieht zuerst aus, als ob es sich nicht verbindet. Dann weiterrühren. Frischkäse löffelweise dazugeben und verrühren. Mit Vanille oder Tonkabohne abschmecken. Die Creme auf dem abgekühlten Boden verteilen. Die abgetropften Aprikosen mit etwas Abstand auf der Creme verteilen. Den Kuchen in Spiegeleiform mit einem Messer ausschneiden. Mit etwas frischgeriebener Tonkabohne garnieren.