

Spiegeleierkuchen mit Sauerkirschen

Rührteig:

250 g Margarine
200 g Zucker
4 Eier
250 g Mehl
2 TL Backpulver

Fettpfanne – 15 Minuten bei 175° - 200° backen.

Belag:

$\frac{3}{4}$ l Milch
2 P. Vanillepudding
150 g Zucker

Pudding kochen, unter Rühren abkühlen.

2 Eigelb
2 Be Schmand

unterrühren und auf den leicht abgekühlten Boden geben.

Mit 2 Gläsern abgetropften Sauerkirschen belegen und weitere 15 Minuten backen. Mit $\frac{1}{2}$ l Saft und 2 Päckchen rotem Tortenguss überziehen und kalt werden lassen.

Guten Appetit!