



Benötigte Zutaten

1 Dose	Marillenhälfte abgetropften Marillensaft
300 g	Zucker
200 g	Premium Teebutter
4	Eier
300 g	Mehl
2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
1 Pkg.	Vanillepuddingpulver
500 ml	Premium Alpenmilch
400 g	Crème fraîche

Süße Spiegelei-Muffins

Sehen lustig aus und schmecken super!

Anleitung

1. Marillenhälften abtropfen lassen, Saft dabei auffangen.
2. Backofen auf 180 °C vorheizen.
3. Butter und Zucker mit dem Mixer aufschlagen.
4. Eier nacheinander unterheben.
5. Mehl, Backpulver und die Prise Salz vermischen und im Wechsel mit Marillensaft unter den Teig heben.
6. Teig auf dem Blech verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen.
7. Auskühlen lassen.
8. In der Zwischenzeit Pudding laut Herstellerangaben zubereiten.
9. Abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren – es soll sich keine Haut bilden.
10. Danach Crème fraîche einrühren, es sollte eine dicke Creme ergeben.
11. Die Creme auf dem Kuchen verstreichen und die Marillenhälften wie Eidotter daraufsetzen.

Tipp:

Wer mag, kann noch weißes Tortengelee darüber geben – entspricht der Optik vom „Eiklar“.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten