



Rezept von Verena

Süße Spiegeleier



10 Stück

50 Min

ZUTATEN

Für den Teig

700g	Mehl
350g	Quark
4	Eier Größe M
8 EL	Zucker
8 EL	Sonnenblumenöl
2 Pack.	Backpulver
2 Pack.	Vanillezucker
1 Prise	Salz

Für die Füllung

400ml	Milch
1 Pack.	Vanillepudding
5 EL	Zucker
2 Pack.	Vanillezucker
10	Pfirsichhälften

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker und Salz mischen. Eier, Öl und Quark zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. 10 Minuten ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Milch erhitzen und Puddingpulver, Zucker, Vanillezucker und restlichen Quark (wenn übrig) einrühren. Kurz abkühlen lassen.
4. Teig in 10 gleich große Stücke teilen, auf ein Blech legen, flach drücken und in der Mitte eine Mulde formen.
5. Vanillecreme in die Mulden füllen, je eine Pfirsichhälfte darauf setzen. Ränder mit Milch bestreichen.
6. 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen, bis sie goldgelb sind.

Viel Spaß beim Nachbacken :)