

Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, den 31.03.2023

Oster-Spiegeleier aus Hefeteig

Für 10 Stück

Zutaten

Für den Hefeteig:

300 g Weizenmehl (Type 405)
40 g Zucker
3 g Salz
1 Pck. Vanillezucker
1 TL Zitronenpaste
30 g frische Hefe
180 ml Milch
40 g weiche Butter

Für die Eistreiche:

1 Ei (Größe M)
2 EL Milch
1 Prise Salz

Für die Füllung:

100 g Schmand
100 g Doppelrahmfrischkäse
1/2-1 TL Zitronenpaste
40 g Zucker
1 Ei (Größe M)
30 g Vanille-Puddingpulver
10 Aprikosenhälften (abgetropft, aus der Dose)

Für die Dekoration:

1 Pck. heller Tortenguss
250 ml klarer Apfelsaft
20 g Zucker

Außerdem:

Backblech
Silikonmatte oder Backpapier
Teigrolle

Zubereitung

1. **Für den Hefeteig** das Mehl in eine große Schüssel sieben. Zucker, Salz, Vanillezucker und Zitronenpaste zugeben. Hefe darauf krümeln. Die Milch zufügen und mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine 3 Minuten auf niedrigster Stufe kneten.
2. Butter zugeben und 2 Minuten ebenso unterkneten. Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und 5 Minuten von Hand oder in der Küchenmaschine auf zweiter Stufe zu einem glatten Teig kneten.
3. Den Teig auf der leicht bemehnten Arbeitsfläche in 10 Teile (à ca. 60 g) teilen, rund wirken und locker mit einem Tuch abgedeckt 15-20 Minuten ruhen lassen.
4. Inzwischen ein Backblech mit Backpapier oder Silikonmatte auslegen. Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. **Für die Füllung** in einer großen Schüssel nacheinander Schmand, Frischkäse, Zitronenpaste, Zucker, Ei und Puddingpulver mit einem Schneebesen verrühren.



6. **Für die Eistreiche** Ei, Milch und 1 Prise Salz in einer kleinen Schüssel verrühren.
7. Die runden Teiglinge auf der Arbeitsfläche mit der Teigrolle oval ausrollen und die Mitte mit den Fingern dünner arbeiten, so dass ein Rand entsteht. Ovale Eier mit Abstand auf das vorbereitete Blech legen.
8. Eier mit der Eistreiche abstreichen.
9. Schmandfüllung in den Vertiefungen verteilen. Jeweils 1 Aprikosenhälfte mit der Wölbung nach oben auflegen. Spiegeleier nochmals etwa 10 Minuten gehen lassen.
10. Spiegeleier auf dem Blech in der heißen Ofenmitte etwa 15 – 20 Minuten backen.
11. **Inzwischen für die Dekoration** den Tortenguss mit Apfelsaft und Zucker nach Packungsanleitung zubereiten.
12. Blech aus dem Ofen nehmen und die Spiegeleier sofort mit dem Tortenguss mit einem Pinsel bestreichen. Abgeglänzte Oster-Spiegeleier auf einem Gitter abkühlen lassen.