

Lydias Spiegeleier

Zutaten:

Teig:

300 g	Schlagsahne
300 g	Zucker
4	Eier
400 g	Mehl
2	Päckchen Vanillezucker
1,5	Päckchen Backpulver

Creme:

250 g	Schlagsahne
0,5 kg	Quark
5	EL Zucker
1	Päckchen Sahnesteif

außerdem:

	eine große Dose Aprikosen
2	Päckchen Tortenguss

Experimentiervorschrift:

Die Zutaten für den Boden gut verrühren und auf ein Backblech geben und backen (20 - 30 min). Auf den ausgekühlten Boden die gut vermixten Zutaten für die Creme streichen. Die Aprikosen werden möglichst symmetrisch auf der Creme verteilt. Zum Schluss wird der Tortenguss nach der auf der Packung angegebenen Vorschrift hergestellt und über die Creme und die Aprikosen gegeben.