

Osterhäschen, Schnupperschnecken,
mit den langen, braunen Ohren.
Hast ein Osterei verloren?
Dort – im grünen Grase seh' ich's liegen.
Osterhäschen, darf ich's kriegen?

Spiegeleikuchen

Teig:	375 g Mehl	Belag:	1 kg Quark
	200 g Zucker		5 Eier
	200g Butter		1 Tasse Öl
	1 Backpulver		1 Tasse Milch
	1 Ei		100 g Zucker

Blech einfetten, Teigzutaten verkneten. Die restlichen Zutaten verrühren und auf den Teig geben.

Bei 175 Grad etwa 45 Minuten backen. (Holzstäbchenprobe anwenden)

Eine Dose Aprikosen abtropfen lassen und den Saft abfangen.

Wenn der Kuchen abgekühlt ist, die Aprikosen mit der Wölbung nach oben auf dem Kuchen verteilen.

Ein Päckchen farblosen Tortenguss mit dem Aprikosensaft zubereiten und löffelweise über die Aprikosen tröpfeln lassen, sieht dann aus wie frisches Spiegelei!

Guten Appetit!