



Pfannegugger-Chuchi  
Basel

## SPIEGELEIER PUDDING TEILCHEN

Einfacher Quark-Ölteig

Zubereitung: 50 Min.

### Zutaten

#### Quark-Ölteig

170 g	Magerquark
3 EL	Sonnenblumenöl
4-5 EL	Zucker
2	Eier
1 Pck	Vanillezucker
320 g	Mehl
1 Pck	Backpulver
1 Prise	Salz

#### Pudding-füllung

1 Pck	Puddingpulver (Vanille)
450 ml	Milch
40 g	Zucker
1 Dose	Pfirsichhälften
	Puderzucker
1	Eigelb zum Bestreichen



### Zubereitung

1. Den Backofen auf 160 °C Umluft (180 °C Ober- / Unterhitze) vorheizen.
2. Die Pfirsiche durch eine Sieb gut abtropfen lassen.
3. Den Pudding nach Packungsanleitung zubereiten (aber mit den 450 ml Milch anstatt auf der Packung angegebenen 500 ml Milch, damit er ein klein wenig fester wird) und auskühlen lassen. Am besten eine Folie direkt auf die Oberfläche des noch heißen Puddings legen, damit sich keine Haut bildet.
4. Für den Teig Quark abtropfen lassen, dann mit Öl, Zucker, Eiern und Vanillezucker vermengen. Nun Mehl, Backpulver und Salz vermischen und die Mehlmischung zu der Quarkmasse geben. Alles gut verkneten. Nicht zu lange, sonst klebt der Teig. Den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken, damit sich keine Haut bilden kann.
5. Anschließend den Teig in 8 gleich große Portionen teilen und auf einer bemehlten Fläche: zirka 2 cm dick ausrollen, und Kreise von 8 cm Durchmesser ausstechen und zu kleinen, leicht ovalen bzw. eiförmigen Fladen ausziehen. Mit einem Becher je eine kleine Mulde in die Mitte der Fladen drücken.
6. Nun etwas Pudding in die Mulde geben und eine Pfirsichhälfte in die Mitte setzen. Bevor die Spiegeleier in den Ofen kommen, noch die Ränder mit einer Eigelb-Sahne Mischung bestreichen. Dafür einfach das Eigelb mit einem kleinen Schuss Sahne verrühren.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 bis 25 Minuten backen. Anschließend noch mit Puderzucker bestreuen.