

Süße Spiegeleier

Luftiger Brandteig mit Schmandcreme und Aprikosen! Himmelisch nicht nur zur Osterzeit!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für 12 Stück

Für den Teig:

$\frac{1}{4}$ L Wasser

1 Prise Salz

1 TL Zucker

80g Butter (ggf. laktosefrei)

125g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

4 Eier

Für den Belag:

12 Aprikosenhälften

100ml Schlagsahne (ggf. laktosefrei)

100g Schmand (ggf. laktosefrei)

3 EL Zucker

1 P. Vanillezucker

Puderzucker zum Bestäuben

1. Den Brandteig herstellen. In einem kleinen Topf Wasser mit Salz, Zucker und Butter aufkochen, vom Herd nehmen, das Mehl auf einmal „im Sturz“ zugeben und mit dem Kochlöffel glatt

rühren.

2. Den Teig, im Topf belassen und auf der Herdplatte, unter starker Bearbeitung mit dem Kochlöffel abröhren (abbrennen), bis sich ein Kloß bildet und am Topfboden eine weiße Haut absetzt. Topf vom Herd nehmen, Teig leicht auskühlen lassen.

3. Die Eier einzeln, eines nach dem anderen, unter den Teig röhren und jeweils gut unter die Masse arbeiten. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Auf ein Backblech je 6 Teigfladen mit einem Esslöffel geben und mit dem Löffel platt formen. Im vorgeheizten Backofen, E-Herd 225 Grad, Umluft 200 Grad etwa 20-25 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

4. Für die Füllung die Aprikosen abtropfen lassen.

5. Sahne steif schlagen und mit Schmand, Zucker und Vanillezucker verröhren. Die Masse auf die 12 Brandteig-Fladen verteilen und jeweils mit einer halben Aprikose belegen. Mit Puderzucker bestäuben.

