



Spiegeleikuchen



ZUTATEN FÜR 6 KÜCHLEIN:

FÜR DEN TEIG:

200g Cottbuser-Kekse
100g Butter

FÜR DIE CREME:

200g Frischkäse
250g Mascarpone
150g Naturjoghurt
120g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
1 EL Pfirsichsaft

TOPPING:

1 Dose ... Pfirsiche
gehackte Pistazien

SO WIRD'S GEMACHT:

- 1** Für den Boden, Butter in einem Topf bei niedriger Temperatur schmelzen und die Kekse in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz zerbröseln. Die Kekskrümel mit der geschmolzenen Butter zu einem Teig vermengen.
- 2** Die Zutaten für die Creme in einer Schüssel verrühren. Aus der Alufolie 6 Schalen für die Küchlein formen und die buttrige Butterkeks-Mischung am Boden festdrücken. Die Creme auf den Keksboden geben und glattstreichen.
- 3** Die Dosenpfirsiche mithilfe eines Messers oder runden Ausstechförmchens in die Form eines Eigelbs bringen und auf den Küchlein verteilen. Anschließend die Spiegeleier-Kuchen für min. 2 Std. in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit gehackten Pistazien garnieren.