byodo
bio vom feinsten



Süße Spiegeleier aus Quark-Öl-Teig

Dem herzhaften Spiegelei zum täuschen ähnlich, schmeckt die süße Variante mit Quark-Öl-Teig und Aprikosen herrlich fruchtig. Ein unkomplizierter Back-Genuss mit feinem Back-Öl Klassik!

Zutaten
6 Portionen

Quark-Öl-Teig
250 g Mehl
2 TL (gestrichen) Backpulver
1 Prise Byodo Meersalz
125 g Magerquark
2 Eier
50 g Byodo Back-Öl Klassik
80 ml Milch
1 TL Zesten einer Zitrone
50 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
Quark-Creme
125 g Magerquark
14 g Speisestärke
45 g Zucker

1 Eigelb
2 EL Milch
6 Aprikosenhälften aus der Dose
Optional: grüne Pistazien zur Dekoration

Zubereitung

Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Mehl, Backpulver und Salz in einer großen Schüssel vermengen. In einer zweiten Schüssel die restlichen Zutaten gründlich miteinander verrühren. Die feuchten Zutaten zur Mehlmischung geben und kurz zu einem Teig verarbeiten. Dabei nicht zu lange rühren oder kneten.

Den Teig in 6 Portionen aufteilen. Mit den Händen in eine leicht ovale Form bringen und mit etwas Abstand auf das vorbereitete Backblech legen. Die Mitte der Teiglinge etwas tiefer drücken und alle mit einer Eigelb-Milch-Mischung bestreichen.

Anschließend die Quark-Creme anrühren und in die Mulden geben. Je eine Aprikosenhälfte darauflegen.

Die süßen Spiegeleier für ca. 15 bis 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Vor dem Servieren optional mit gehackten, grünen Pistazien als »Schnittlauch« dekorieren.