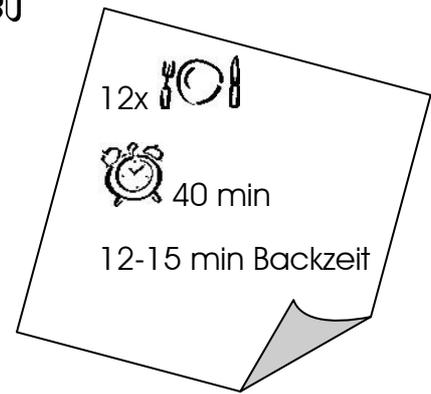


# Falsche Spiegeleier

## Zutaten

5	Eier
5 EL	Wasser
15 dag	Staubzucker
20 dag	Mehl
-	
¼ l	Schlagobers
12	Marillenhälften



## Vorarbeiten

Blech mit Blechpapier auslegen.  
Rohr vorheizen: 180°C, Heißluft



## Zubereitung

1. Eier, Wasser, Staubzucker mit dem Mixer dickschaumig rühren
2. Mehl mit dem Schneebesen locker **unterheben**
3. Masse auf Blech streichen und ca. 12 Minuten backen: **Fingerprobe!**
4. Mit einem Ausstecher 12 Kreise (Ø 7 cm) aus der Teigplatte ausstechen.  
[oder Vierecke schneiden → dann bleibt kein Teig übrig!]
5. Jeden Teil mit einer Marillenhälfte belegen.
6. Schlagobers schlagen.
7. Rund um die Marillenhälften den Rand mit Schlagobers verzieren.

 Tipp:  
Teller mit Kakakopulver verzieren.