



Für etwa 12 Kekse brauchst du:

Für den Teig:

- ▶ 150 g Mehl
- ▶ 2 TL Backpulver
- ▶ 100 g Zucker
- ▶ 1 Päckchen Vanillezucker
- ▶ 100 g Butter
- ▶ Zitronensaft von einer frischen Zitrone
- ▶ 1 Ei

Für die Verzierung:

- ▶ 200 g Mascarpone
- ▶ 250 g Magerquark
- ▶ 2 Päckchen Vanillezucker
- ▶ Zitronensaft von einer frischen Zitrone
- ▶ 1 Dose Aprikosen (halbiert)



- 1** Frage deine Eltern, ob sie die Dose mit den Aprikosen für dich öffnen können.
- 2** Nun schüttest du die Dose über einem Sieb in der Spüle aus, damit der Aprikosensaft von den Aprikosen getrennt ist. Falls du den Fruchtsaft trinken möchtest, kannst du ein Glas unter das Sieb in der Spüle stellen und den Saft im Glas auffangen.
- 3** Danach bittest du deine Eltern, den Backofen vorzuheizen (Heißluft: 160 °C, Ober-/Unterhitze: 180 °C) und nimmst 2 Backbleche. Darauf legst du jeweils ein Stück Backpapier. Die Backbleche kommen noch nicht in den Ofen! Falls du nur ein Backblech hast, kannst du die Kekse nacheinander in zwei Etappen backen. Es kommen jeweils 6 Spiegeleier auf ein Blech.
- 4** Vermenge nun in einer großen Schüssel das Mehl mit dem Backpulver, Zucker und Vanillezucker. Anschließend kommt die Butter hinzu.
- 5** Dann halbiert du die Zitrone. Du nimmst eine der beiden Hälften und zerdrückst sie über dem Teig, sodass ein paar Spritzer Saft darin landen – aber pass auf, dass keine Kerne in den Teig fallen.
- 6** Als Nächstes wird das Ei in die Schüssel geschlagen und der Teig gut verrührt. Das klappt übrigens am besten mit einem Küchenmixer.
- 7** Jetzt geht es an das Kugelformen: Mit 2 Esslöffeln teilst du den Teig in 12 gleich große Kugeln auf.
- 8** Lege jeweils 6 Kugeln auf jedes Backblech. Achte darauf, dass sie möglichst weit auseinander liegen, damit sie später nicht aneinander anbacken. Du kannst mit einem Esslöffel auf die Kugeln drücken, damit sie etwas platter werden. Das musst du aber nicht unbedingt machen, da sie sowieso platt werden, wenn sie im Ofen backen.
- 9** Jetzt kommen die Backbleche für ca. 15 Minuten in den Ofen. Das übernehmen am besten deine Eltern.
- 10** In der Zwischenzeit, während die Plätzchen im Backofen backen, kannst du die Verzierung vorbereiten.
- 11** Du gibst die Mascarpone, den Magerquark und den Vanillezucker in eine Schüssel und vermengst die Masse.
- 12** Anschließend nimmst du die zweite Hälfte der Zitrone und zerdrückst sie über der Creme – genau so, wie du es vorhin auch gemacht hast.

- 13** Rühre die Creme erneut um und nimm dir einen Teelöffel zum Abschmecken.
- 14** Wenn die Creme noch nicht süß genug ist, kannst du ein halbes oder ein weiteres ganzes Päckchen Vanillezucker hinzugeben. Dann rührst du das Ganze noch einmal um.
- 15** Nach den 15 Minuten sollten deine Eltern die Kekse samt Backpapier aus dem Ofen nehmen und auf einen Backofenrost legen, so kühlen sie schneller ab.
- 16** Wenn sie kalt sind, nimmst du jeweils einen Esslöffel voll von der Creme und verstreichst sie gleichmäßig auf einem Plätzchen. Die Creme sollte etwa 1 cm dick sein. Das machst du
- 17** Anschließend legst du auf jeden der mit Creme bestrichenen Kekse eine Aprikosenhälfte und fertig sind deine leckeren, süßen Spiegeleikekse!
 Guten Appetit!

