



Rezept

Aprikosen-Mandel-Streuselkuchen

Zutaten für ca. 20 Stücke:

- 100 g Mandelstifte
- 600 g Mehl
- 100 g gehackte Mandeln
- 250 g Zucker
- 1 Päck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 325 g weiche Butter
- 1 Ei (Gew.-Kl. M)
- 150 g Erdbeerfruchtaufstrich
- 1,3–1,4 kg Aprikosen
- Puderzucker zum Bestäuben

Außerdem:

- Fett und Mehl für die Form
- Fettpfanne (32 x 39 cm)

Zubereitung:

Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen. Mehl, gehackte Mandeln, Zucker, Vanillezucker, Salz, Butter in Flöckchen und Ei erst mit den Knethaken des Mixers, dann mit den Händen zu Streuseln verkneten. Ca. 3/4 Teig in der gefetteten und mit Mehl ausgestäubten Fettpfanne verteilen, als Boden andrücken. Dabei einen ca. 2 cm hohen Rand hochziehen.

Fruchtaufstrich auf dem Boden verstreichen, Mandelstifte daraufstreuen. Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen, auf dem Boden verteilen. Restliche Streusel darübergeben. Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (U: 175 °C/G: Stufe 3-4) auf unterer Schiene ca. 50 Min. backen. Abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: 90 Min.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Pro Stück: 392 kcal/1642 kJ

6 g E/45 g KH/19 g F