



Aprikosen Kuchen mit Butter Streuseln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Saisonal, in der Familie beliebt wie eh und je

Zutaten

- Für 10 - 12 Stücke:
- Für den Teig:
- 500 g frische, halbierte Aprikosen
- 250 g Mehl, gesiebt
- 100 g lauwarme Butter
- 100 g Zucker
- 250 ml Milch
- 1 ganzes Ei
- Saft 1 Zitrone und etwas Abrieb
- 1 Tütchen Backpulver
- 1 Tütchen Vanille Zucker
- 1 Prise Salz
- Für die Streusel:
- 100 g Butter
- 120 g Zucker
- 150 g Mehl
- Etwas Zimtpulver

Zubereitungsart

Schritt1

Die Streusel:

Schritt2

Die warme Butter mit dem Zucker, Mehl und Zimt vermengen und zwischen den Händen zu kleinen Streuseln / Krümeln reiben.

Schritt3

Schritt4

Der Teig:

Schritt5

Das Mehl mit dem Backpulver mischen.

Schritt6

Das ganze Ei mit dem Zucker schaumig rühren, Vanillezucker, Zitronensaft und Abrieb unter heben. Das Mehl dazu geben, verrühren, die Milch einrühren.

Schritt7

In eine ausgebutterte Kuchenform füllen und die halbierten Aprikosen mit gleichmäßigem Abstand auflegen.

Schritt8

Die vorbereiteten Streusel verteilen und bei 180 ° C ca. 40 min. backen, Streusel schön knusprig werden lassen.

Schritt9

Auskühlen lassen und mit Puderzucker einstäuben.

Rezeptart: Gefüllte Kuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/aprikosen-kuchen-mit-butter-streuseln/>