Rezept

Aprikosen-Schoko-Streuselkuchen

Ein Rezept von Aprikosen-Schoko-Streuselkuchen, am 19.09.2025

Zutaten

250 g	Butter
200 g	Zucker
	Butter für das Blech
4	Eier
200 ml	Öl
3 EL	Kakaopulver
400 g	Mehl
1 Pck.	Vanillezucker
1 Dose	Aprikosen (480 g Abtropfgewicht)
250 g	Zucker
300 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Obstkuchenblech (39 × 27 cm, 18 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal

Zubereitung

1. Für den Streuselteig die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Anschließend mit Mehl, Zucker und Vanillezucker zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Das Backblech mit Butter gut einfetten. Zwei Drittel des Teiges auf dem vorbereiteten Backblech verteilen, leicht andrücken und mit einer Gabel mehrfach einstechen. Den Backofen auf 200° vorheizen.

2. Die Aprikosen in einem Sieb gut abtropfen lassen, dabei 200 ml Saft für den Teig abmessen. Für den Rührteig Eier und Zucker in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts dick-cremig aufschlagen. Öl und Aprikosensaft unter Rühren dazugeben. Das Mehl mit dem Kakao- und Backpulver in einer Schüssel vermischen und die Mischung rasch unterrühren.

3. Den Teig auf dem Streuselboden verteilen und die Aprikosen mit der Wölbung nach oben in den Teig drücken. Den restlichen Streuselteig darüberbröseln. Den Kuchen im Backofen (unten) 35 – 40 Min. backen, herausnehmen und abkühlen lassen.