

Rezept

Aprikosenkuchen mit Streuseln

Ein Rezept von Aprikosenkuchen mit Streuseln, am 30.04.2024

Zutaten

250 g Mehl	100 g Weichweizengrieß
1 Pck. Backpulver	130 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker	1 Prise Salz
4 Eier (M)	200 g Aprikosenkonfitüre
250 g weiche Butter	3 Dosen Aprikosen (Abtropfgewicht je 240 g)
150 g Amarettini	200 g Ziegenfrischkäse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 25 Stück (für 1 Backblech) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min
| **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Mehl, Weichweizengrieß, Backpulver, 100 g Zucker, Vanillezucker und Salz mischen.
2. Eier, Konfitüre und die Butter in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts glatt rühren. Die Mehlmischung dazugeben und auf niedriger Stufe unterrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.
3. Teig gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und glatt streichen. Aprikosen in einem Sieb kurz abtropfen lassen, dann auf dem Teig verteilen. Im Ofen (Mitte) in 30-35 Min. goldbraun backen.
4. Zwischendurch die Amarettini nicht zu fein zerbröseln und den Ziegenkäse zerbröckeln. Beides mit dem restlichen Zucker zu groben Streuseln formen und nach ca. 15 Min. Backzeit auf dem Teig und den Aprikosen verteilen.
5. Den fertigen Aprikosenkuchen aus dem Ofen holen und auf einem Kuchengitter lauwarm abkühlen oder völlig auskühlen lassen.