

Rezept

# Aprikosenkuchen mit Streuseln vom Blech

Ein Rezept von Aprikosenkuchen mit Streuseln vom Blech, am 23.04.2024

## Zutaten

### Für den Belag:

**ca. 1,25 kg** Aprikosen  
**100 g** Mandelblättchen  
**200 g** Aprikosenkonfitüre

### Für die Streusel:

**200 g** Butter  
**150 g** Mehl  
Salz  
**150 g** Zucker  
**100 g** blanchierte gemahlene Mandeln

### Für den Rührteig:

**250 g** weiche Butter  
**4** Eier (M)  
**2 gestr. EL** Backpulver  
**225 g** Zucker  
**250 g** Mehl  
**1 TL** abgeriebene Bio-Zitronenschale

### Außerdem:

Butter für das Backblech

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 1 Backblech (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech einfetten. Für den Belag die Aprikosen waschen, gut abtropfen lassen, halbieren und entsteinen.
2. Für die Streusel Butter, Zucker, Mehl, gemahlene Mandeln und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und mit den Fingern zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel zugedeckt kalt stellen.
3. Für den Rührteig die Butter und den Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Eier nacheinander gründlich unterrühren. Das Mehl und das Backpulver mischen und mit der Zitronenschale unter die Buttermasse rühren.

4. Den Teig auf dem Backblech glatt streichen. Die Aprikosenkonfitüre vorsichtig darauf verstreichen. Die Aprikosenhälften mit den Schnittflächen nach unten darauf verteilen. Dann die Streusel und anschließend die Mandelblättchen darüberstreuen. Den Kuchen im Ofen (Mitte) in 35 - 40 Min. goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech abkühlen lassen.