

Aprikosenkuchen mit Streusel

Backblech von 33 x 30 cm,
Blech einfetten und bemehlen

Rührteig

- 150 g **Butter oder Margarine**, weich
250 g **Zucker**
1 Päckli **Vanillezucker**
2 **Zitronen**, abgeriebene Schalen
1 Prise **Salz** weich rühren
4 **Eier**
200 g **Sauerrahm** beigegeben, gut verrühren
300 g **Mehl**
1 Päckli **Backpulver**
100 g **gemahlene Mandeln** alles mischen, darunterühren und in das vorbereitete Blech verteilen, glattstreichen, dabei den Rand etwas hochziehen
- ca. 1 kg **Aprikosen**, entsteint in Schnitze schneiden, Teig dicht damit belegen, etwas andrücken

Streusel

- 50 g **Butter oder Margarine**
50 g **Zucker**
½ Päckli **Vanillezucker** weich rühren
50 g **gemahlene Mandeln**
50 g **Mehl** mischen, zugeben, evtl. kurz kühl stellen, Masse verkrümeln, über die Früchte streuen

Backen: ca. 45 Minuten auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auskühlen.

wenig **Puderszucker** Kuchen damit bestäuben

Tipps

- Streusel weglassen, Mandelblättchen darüberstreuen.
- Kuchen am Vortag zubereiten, er bleibt sehr feucht.
- Die halbe Menge reicht für eine Pie- oder Springform von 24–26 cm Ø.

Hinweis: Übrig gebliebenen Kuchen evtl. tiefkühlen.

