



Aprikosen Streuselkuchen

Für ein Backblech

Zutaten:

Hefeboden:

- 1 Würfel Hefe
- 1/8 l warme Milch
- 500 g Mehl
- 70 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- etwas Salz
- 1 Ei
- 70 g weiche Butter

Belag:

- 1 große Dose Aprikosen

Streusel:

- 375 g Mehl
- 200 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 250 g Butter, kalt



So wird's gemacht:

Hefeteig:

Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Kuhle mit einem Löffel eindrücken. Die Hefe zerkleinern und in die Kuhle geben, darüber etwas warme Milch und ein wenig Zucker. Das ganze an einem warmen Ort abgedeckt gehen lassen bis die Hefe sich vergrößert.

Wenn die Hefe aufgegangen ist, gibst du alle übrigen Zutaten für den Hefeteig in die Schüssel und mit einem Knethaken des Handrührgerätes den Teig vorkneten. Anschließend mit der Hand noch einmal kneten und zu einer Kugel formen. Wieder abgedeckt an einem warmen Ort aufgehen lassen, bis der Teig sich verdoppelt hat.



Wenn der Hefeteig fertig ist, diesen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ausrollen. Mit den Aprikosen belegen, dabei darauf achten, dass noch etwas Platz zwischen den Aprikosen ist.

Streusel:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben. Die Butter muss kalt sein.

Mit der Hand alles vermischen und kneten. Dieser Vorgang kann eine ganze Weile dauern, da die Butter durch die Handwärme weich werden muss.

Sind die Streusel krümelig, werden diese auf den mit Aprikosen belegten Hefeteig verteilt.

Nach dem Backen etwas Puderzucker über deinen fertigen Kuchen streuen.

Bei ca. 180°C Umluft hat der Blechkuchen eine Backzeit von ungefähr 50 Minuten je nach Backofen.

Bei halbem Rezept kann man auch eine runde Backform benutzen.

Ich wünsche dir guten Appetit.

Eigene Notizen: