

# APRIKOSEN STREUSEL KUCHEN



ZUBEREITUNGSZEIT  
60 MIN. ZUBEREITUNG  
30 MIN. BACKZEIT



SCHWIERIGKEITSSTUFE  
3/5

## ZUTATEN

### FÜR DEN TEIG:

- 125G BUTTER
- 75G ZUCKER
- 3 EIER
- 350G DINKELMEHL 630
- 2 TL BACKPULVER
- 200ML MILCH
- 1 PK. VANILLEZUCKER
- 1 PRISE SALZ

### FÜR DIE STREUSEL:

- 100G MEHL
- 70G KALTE BUTTER
- 50G ZUCKER

### AUSSERDEM:

- 500G APRIKOSEN
- SPRINGFORM (Ø 26CM)
- BUTTER & MEHL FÜR DIE FORM
- PUDERZUCKER ZUM BESTÄUBEN

## ZUBEREITUNG

FÜR DIE STREUSEL IN EINER SCHÜSSEL BUTTER IN STÜCKCHEN, MEHL & ZUCKER MIT DEN HÄNDEN ZÜGIG ZU STREUSELN VERKNETEN. SCHÜSSEL ABDECKEN & FÜR 30 MIN. KALT STELLEN. APRIKOSEN WASCHEN & IN SPALTEN SCHNEIDEN. OFEN AUF 180°C UMLUFT VORHEIZEN. SPRINGFORM EINFETTEN & BEMEHLN.

FÜR DEN RÜHRTEIG: BUTTER MIT ZUCKER SCHAUMIG SCHLAGEN. EIER NACHEINANDER UNTERRÜHREN. MEHL, BACKPULVER, VANILLEZUCKER & SALZ VERMENGEN. MILCH & MEHLMISCHUNG ABWECHSELND IN KLEINEN TEILEN UNTER DIE EIMISCHUNG RÜHREN.



**RÜHRTEIG GLEICHMÄSSIG IN DER SPRINGFORM VERTEILEN. DARAUF DIE APRIKOSESPALTEN KREISFÖRMIG VERTEILEN. DIE STREUSEL AUS DEM KÜHLSCHRANK AUF DEN APRIKOSESPALTEN VERTEILEN. DEN KUCHEN FÜR 45 MINUTEN IM OFEN BACKEN, BIS DIE STREUSEL GOLDBRAUN SIND.**

**KUCHEN AUF EINEM KUCHENGITTER AUSKÜHLEN LASSEN & MIT PUDERZUCKER BESTÄUBEN.**



**APRIKOSEN-STREUSEL-KUCHEN**

**cake-confession.com**

**- Seite 2 -**