

# Streuselkuchen mit Aprikosen

Kategorien: Backen, Kuchen, Streusel, Aprikose, Hefeteig

Zutaten für: 1 Rezept

## *VANILLECREME*

---

120	Gramm	Zucker
40	Gramm	Speisestaerke
4		Eigelb
1/2	Ltr.	Milch
1/2		Vanilleschote; das Mark

## *HEFETEIG*

---

200	Gramm	Mehl
15	Gramm	Hefe
4	Essl.	Lauwarme Milch
30	Gramm	Lauwarme Butter; zerlassen
20	Gramm	Zucker
1		Ei
1	Prise	Salz
		Butter fuer die Form

## *STREUSEL*

---

175	Gramm	Mehl
100	Gramm	Fluessige Butter
100	Gramm	Zucker

## *AUSSERDEM*

---

2	Dosen	Aprikosen; netto a 240 g
20	Gramm	Mandelblaettchen Puderzucker

### Anleitung:

1. Fuer die Creme die Haelfte des Zuckers mit Speisestaerke in eine kleine Schuessel geben. Eigelbe und 1/8 l Milch zugiesen und mit dem Schneebesen verruehren.

2. Restl. Milch , restl. Zucker und Vanillemark in einem Topf zum Kochen bringen. Angeruehrte Speisestaerke nochmals durchruehren, in die kochende Milch giessen und unter Ruehren einige Male kraeftig aufkochen lassen.

3. Vanillecreme zum Erkalten in eine Schuessel giessen und die Oberflaeche mit Puderzucker besieben, damit sich keine Haut bildet. Die abgekuehlte Creme durch ein Sieb streichen.

4. Hefeteig zubereiten wie im Grundrezept S. 12 beschrieben. 5. Aprikosen auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

5. Fuer die Streusel Mehl in eine Schuessel sieben. Die fluessige Butter und Zucker hinzufuegen und mit den Knethaken des Handruehrgeraets zu Streusel verarbeiten.

6. Hefeteig auf der bemehlten Arbeitsflaeche ausrollen, in eine gefettete Form d=28 cm legen und den Rand hochdruecken. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen, die Vanillecreme darauf geben und glattstreichen.

## Streuselkuchen mit Aprikosen

(Fortsetzung)

Aprikosen mit der Schnittflaeche nach unten auf der Creme verteilen und etwas eindruecken. Oberflaeche mit Streusel bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad mittlere Schiene ca. 40 Min. backen. Nach ca. 20 Min. mit den Mandelblaettchen bestreuen. Streuselkuchen abkuehlen lassen, vorsichtig aus der Form loesen und mit Puderzucker bestaeuben.