Aprikosen-Streuselkuchen



Zutaten

Zutaten für 1 Tarteform:

Hefeteig:

- 40 g Butter
- 260 g Mehl
- 30 g Zucker
- 1/4 Teelöffel Salz
- 60 ml Milch
- 15 g Hefe
- 1 Ei
- 1 Prise Zitronenschalenaroma
- 2 Tropfen Rumaroma

Belag:

- 1 Dose Aprikosen (Abtropfgewicht 480 Gramm)
- 50 g gehobelte Mandeln

Streusel:

- 100 g weiche Butter oder Margarine
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Zitronenschalenaroma

- 200 g Mehl
- (nähere Infos beim Anklicken)



Zubereitung

1. Aus allen Zutaten einen glatten Hefeteig zubereiten.
   30 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

2. Nochmals gut durchkneten und zu einer runden Kugel formen.
   Zugedeckt nochmals 5 Minuten gehen lassen.

3. Teig zu einer runden Form ausrollen und auf eine gefettete
   Tarteform (oder Springform) legen, den Rand dabei frei lassen. Die Aprikosen gut abtropfen lassen und auf den Boden mit der Wölbung nach oben legen.

4. Für den Streusel alle Zutaten miteinander verkneten bis er schön krümelig geworden ist.

5. Diesen auf den Aprikosenkuchen gleichmäßig verteilen.
   Alles nochmals etwa 45 Minuten gehen lassen.

6. Kurz vor dem Backen die gehobelten Mandeln auf den Kuchen streuen.
   Den Ofen auf 180°C vorheizen und den Kuchen etwa
   25 Minuten backen lassen.

7. Variante:

8. Anstatt Aprikosen kann jedes beliebige Obst wie z.B. Apfelschnitz, halbe Birnen, entsteinte Kirschen oder Pflaumen verwendet werden.