Prasselkuchen

Zutaten für 1 Backblech:



Teig:
450 g Tiefkühl-Blätterteig

Streusel:
320 g Mehl
200 g Zucker
1 Teelöffel Zimt
200 g Butter

Außerdem:
150 g Aprikosenkonfitüre
Mehl zum Ausrollen

Zubereitung:
Die Blätterteigplatten etwa 15 Minuten einzeln auftauen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche die Teigplatten nebeneinander legen und die Ränder mit Wasser bestreichen. Die Teigplatten etwas übereinander legen und mit dem Rollholz zu einer großen Platte (in Blechformgröße) ausrollen.
Ein Backblech mit kalten Wasser spülen.
Den Blätterteig mit Mehl bestäuben und auf das Backblech legen. Die Oberfläche mehrmals mit einer Gabel einstechen.
Für den Streusel das Mehl, Zucker und Zimt in einer Schüssel vermischen. Die Butter in einen kleinen Topf zerlassen und unter rühren in die Mehl-Zuckermischung gießen. Mit der Hand gleichmäßig zerkrümeln und auf den Blätterteig verteilen.
Im vorgeheizten Backofen bei 225°C auf der mittleren Einschubleiste etwa 30 Minuten backen.

Die Marmelade mit 2 Esslöffel Wasser aufkochen lassen. Den noch heißen Kuchen damit bestreichen. Kuchen auf dem Blech abkühlen lassen und in gleich große Stücke schneiden.