



# APRIKOSEN-STREUSEL-KUCHEN



## QimiQ VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 KUCHENFORM, 26 CM Ø

14 Aprikosen, halbiert

### FÜR DEN TEIG

125 g

90 g Butter, weich

90 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

250 g Weismehl

1 TL Backpulver

Butter, für die Form

### FÜR DIE STREUSEL

200 g Butter

100 g Zucker

300 g Weismehl

3 TL Backpulver

1 EL Zitronenschale

Salz

## ZUBEREITUNG

1. Für den Teig: Alle Zutaten zusammen zu einem glatten Teig kneten, in Frischhaltefolie einwickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
2. Backofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen.
3. Teig rund ausrollen, eine befettete Form damit auslegen und einen etwa 3 cm hohen Rand hochziehen. Aprikosenhälften auf dem Teig verteilen.
4. Für die Streusel: Butter mit Zucker schaumig schlagen. Mehl, Backpulver, Zitronenschale und Salz dazumischen, zu Streusel verarbeiten und über die Marillen verteilen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.