


# Aprikosen-Sahne-Streuselkuchen

Ein Biskuitteig mit Aprikosen belegt und mit Streuseln bedeckt

etwa 20 Stück

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für das Backblech (40 x 30 cm):**

Fett

## Streuselteig:

250 g Butter

200 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

400 g Weizenmehl

## Biskuitteig:

5 Eier (Größe M)

200 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

250 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

## Belag:

480 g Aprikosenhälften

(Abtropfgew.)

## Außerdem:

200 g Schlagsahne

## 1 Vorbereiten:

Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Für den Streuselteig Butter zerlassen und abkühlen lassen. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Streuselteig:

Zerlassene Butter mit Zucker, Vanillin-Zucker und Mehl in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf mittlerer Stufe zu Streuseln verarbeiten.



③ Biskuitteig:

Eier in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf dem Backblech glatt streichen. Zuerst die Aprikosen, dann die Streusel darauf verteilen. Backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 25 Minuten**

④ Den Kuchen auf einen Kuchenrost stellen und die flüssige Sahne mit einem Löffel auf dem heißen Kuchen verteilen. Dann erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen kann etwa 2 Tage aufbewahrt und auch eingefroren werden.

