

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 zubereiten:

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 zubereiten:

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 Min.

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.

