

Aprikosenkuchen mit Streusel

(1 Kuchen (26er Form))



Rührteig:

200 g Zucker
200 g Butter
4 Eier
2 EL Rum
½ Vanilleschote (das Innere)
300 g Mehl
1,5 TL Backpulver
75 ml Sahne



Belag:

10-15 Aprikosen

Streusel:

150 g Haselnüsse (gemahlen)
50 g Mehl
50 g Zucker
75 g Butter

So geht's:

Den Zucker, die weiche Butter und die Eier in eine Rührschüssel geben. Mit dem Handrührgerät aufschlagen (etwa 1-2 min). Rum und das Innere der Vanilleschote zugeben. Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls zugeben. Zusammen mit der Sahne zu einem cremigen Rührteig verrühren. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen.

Aprikosen halbieren und mit der Schnittfläche nach oben im Kreis auf den Rührteig legen, etwas eindrücken.

Haselnüsse, Mehl und Zucker in einer Rührschüssel vermischen. Den Butter für die Streusel schmelzen und zu den trockenen Zutaten geben. Erst mit der Gabel verrühren, dann mit den Händen Streusel herstellen. Auf dem Kuchen verteilen und backen.

Backzeit: ca. 75 – 90 min je nach Ofen bei 175 °C (Umluft) - Stäbchenprobe machen!

Der Kuchen schmeckt am allerbesten noch lauwarm und mit einem Klecks Sahne.