



Aprikosen-Streuselkuchen

Ein Rezept von Cynthia Barcomi

Zutaten (für einen Kuchen, Backform 23 cm):

Teig

250 g Weizenmehl
150 g Zucker
1 ¼ TL Backpulver
¾ TL Natron
¼ TL Salz
Abrieb von 1 Bio-Zitrone
225 g Milch oder Mandelmilch, lauwarm
80 g Butter oder Margarine, weich
1 TL Vanilleextrakt
200–250 g frische Aprikosen, entsteint und in Scheiben geschnitten

Streusel

50 g Weizenmehl
40 g Haferflocken
40 g brauner Zucker
½ TL Zimt
Große Prise Vanille Salz
45 g gehackte Nüsse, Pekan oder Walnüsse
45 g Butter oder Margarine, kalt und gewürfelt

Zum Servieren:

200 g Crème Fraîche, gut gekühlt
100 g Schlagsahne, mind. 30 % Fett, gut gekühlt
1 EL Puderzucker
1 TL Vanilleextrakt

Zubereitung:

Den Ofen auf 175 Grad Umluft oder Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine 23-er Backform leicht einbuttern.

Mehl, Backpulver, Natron, Salz und Zitronenzeste in einer großen Schüssel vermengen. Die weiche Butter oder Margarine in kleinen Stücken zur Mehlmischung geben und mit einer Küchenmaschine oder einem Handrührgerät grob unterarbeiten. Anschließend Milch oder Mandelmilch sowie Vanilleextrakt hinzufügen und alles verrühren, bis ein homogener Teig entsteht. Den Teig in die vorbereitete Backform geben und glatt streichen. Die Aprikosenscheiben dekorativ auf dem Teig verteilen.

Für die Streusel Mehl, Haferflocken, Zucker, Zimt, Salz und Nüsse in einer Schüssel vermengen. Kalte Butter oder Margarine in Würfeln dazugeben und mit den Fingern zu Streuseln verarbeiten.



Die Streusel gleichmäßig über den Aprikosen und dem Teig verteilen. Den Kuchen circa 45 bis 50 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun sind und ein Holzstäbchen sauber wieder herauskommt.

Für die geschlagene Crème Fraîche eine Rührschüssel und einen Schneebesen für eine Viertelstunde in den Kühlschrank stellen. Crème Fraîche, Schlagsahne, Puderzucker und Vanille in die gekühlte Schüssel geben. Mit einem Handmixer oder der Küchenmaschine auf mittlerer Stufe schlagen, bis die Creme dick, glatt und leicht luftig ist.

Tipp: Nur bis zu weichen Spitzen schlagen, damit die Creme nicht körnig wird. Bis zum Servieren kühl stellen.

Zum Servieren etwas abkühlen lassen, dann warm mit einem Kleks geschlagener Crème Fraîche genießen.