



prasselkuchen

zutaten

600 g frische Aprikosen
Zucker nach Geschmack
500 g Butter
750 g Mehl
250 g Zucker
3 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz



zubereitung

Die Aprikosen halbieren, entsteinen und in Würfel schneiden. Mit etwas Zucker vermischen.

Die Butter bei geringer Hitze schmelzen und 5 Minuten abkühlen lassen.

Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Rührschüssel mischen. Die warme Butter darüber gießen und mit dem Knethaken oder der Küchenmaschine zu Streuseln verkneten.

Ein Lochblech mit Backpapier auslegen und einen auf 35x40 cm eingestellten Backrahmen daraufstellen. Die Hälfte der Streuselmasse hineingeben und gut andrücken.

Die Aprikosen gleichmäßig auf dem Teig verteilen und die restlichen Streusel darüber geben.

Im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.

Den ausgekühlten Kuchen in Stücke schneiden.

Dazu passt sehr gut Schlagsahne.