

Aprikosenkuchen mit Streusel

Rührteig

225 g Butter, weich
300 g Zucker
1 ½ Päckli Vanillezucker
1 Zitrone, Schale abgerieben
1 Prise Salz

in eine Schüssel geben, weich rühren

6 Eier
300 g Rahm oder Sauerrahm

zugeben, gut verrühren

450 g Mehl
1 ½ Päckli Backpulver
150 g Mandeln, gemahlen

alles mischen, darunter rühren, in das vorbereitete Blech verteilen, glatt streichen, dabei den Rand etwas hochziehen

ca. 1 ½ kg Aprikosen, entsteint

in Schnitze schneiden, Teig dicht damit belegen, etwas andrücken

Varianten

- Aprikosen durch Rhabarber ersetzen
- Aprikosen durch Zwetschgen oder Äpfel ersetzen, Vanillezucker nach Belieben durch je 1-2 KL Zimtpulver ersetzen

Geeignet für:

Schwierigkeitsgrad: mittlere Anforderung