



Saftiger Aprikosenkuchen mit Mandelstreuseln

Konditormeister Marcel Seeger zaubert einen saftigen Aprikosenkuchen mit knusprig aromatischen Mandelstreuseln. Ein Traum!

Das Rezept

von Marcel Seeger für ein Backblech

Zutaten für den Rührteig

- 300 g weiche Butter
- 300 g Zucker
- etwas Mark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- etwas Abrieb einer Bio-Zitrone
- 3 Eier (Größe M)
- 540 g Mehl, Typ 550
- 12 g Backpulver
- 120 g gemahlene Mandeln

Zubereitung

Ein Blech mit Backpapier belegen und den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Butter, Zucker, Vanillemark und Zitronenschalenabrieb cremig aufschlagen, dabei die Eier nach und nach hinzufügen. Mehl, Backpulver und gemahlene Mandeln gründlich vermischen, unter die Butter-Zucker-Eiermasse geben und alles zu einem glatten Rührteig verbinden. Den Teig auf das Backblech geben und gleichmäßig verstreichen.

Zutaten für die Aprikosen

- 1200 g frische Aprikosen (alternativ Aprikosen aus dem Glas)

Zubereitung

Aprikosen halbieren und entsteinen. Aprikosenhälften dicht an dicht auf den Rührteig legen und mit der Spitze leicht in den Teig drücken.

Zutaten für die Mandelstreusel

- 160 g Butter
- 160 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zimt
- 160 g gemahlene Mandeln
- 160 g Mehl, Typ 550

Zubereitung

Butter, Zucker, Salz und Zimt verkneten. Mehl und gehackte Mandeln vermischen und mit der Buttermischung mit den Händen zu gleichmäßigen Streuseln verkneten. Die Streusel über den Aprikosenhälften verteilen und den Aprikosenkuchen im vorgeheizten Backofen circa 30 Minuten goldbraun backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Nach dem Backen den Kuchen auf dem Backblech abkühlen lassen und dann aufschneiden.

Tipps

- Wer mag, kann die Kuchenstücke noch dünn mit Puderzucker besieben.
- Zum Kuchen passt super eine Kugel Vanilleeis.