



Menge 1 Springform (26 cm)



Dauer bis zu 25 Minuten



Schwierigkeit leicht

APRIKOSEN-STREUSEL-KUCHEN

Streuselkuchen hat immer Saison! Wie wäre es statt mit Kirschen mal mit süßen Aprikosen? Aber Vorsicht: Schon der erste Biss macht süchtig!



Zubereitung

1. Aprikosen in einem Sieb abtropfen lassen.
2. Mehl, Backpulver, Diamant Brauner Zucker, Vanillezucker, Salz, Zimt und Ei in eine Schüssel geben. Butter in Stückchen dazugeben und zuerst mit dem Rührgerät (Kneithaken), dann mit den Händen zu Streuseln verkneten. 2/3 des Teiges in eine mit Backpapier belegte Springform drücken, dabei einen Rand hochziehen.
3. Aprikosen grob würfeln und auf dem Boden verteilen.
4. Walnüsse hacken, mit den restlichen Streuseln verkneten und darüberstreuen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 30–35 Minuten backen. Abkühlen lassen.
6. Mit Diamant Puderzucker bestäubt servieren.
7. Tipp: Sie können auch 475 g frische Aprikosen verwenden. Dazu unten kreuzförmig einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen und kurz stehen lassen. Anschließend die Haut abziehen, entsteinen und grob würfeln. Wenn sie sehr sauer sind, sollten sie noch etwas gezuckert werden.

Zutaten

Für den Teig:

1 Dose(n)	Aprikosen (Abtropfgewicht 475 g)
300 g	Mehl
1/2 Päckchen	Backpulver
150 g	Diamant Brauner Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1/2 TL	Zimt
1	Ei (Größe M)
150 g	kalte Butter
50 g	Walnüsse

Zum Verzieren:

Diamant Puderzucker-Streuer

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.