



APRIKOSEN-STREUSELKUCHEN

Ein süsser Genuss, der dank Joghurt und Früchten nicht schwer im Magen liegt: Dieser Kuchen macht jedes Kaffeekränzchen zum Fest – und ein Gläschen Wein passt auch dazu.

Zutaten

Ergibt 12 Stücke
pro Stück ca. 1259 kJ/301 kcal

STREUSEL

175 g Weissmehl
100 g Zucker
1 Prise Salz*
100 g Butter, weich
1 Ei, verklopft, die Hälfte beiseitegestellt

FÜLLUNG

800 g Aprikosen, halbiert
2 EL Puderzucker*
450 g griechisches Joghurt nature*
100 g Zucker
3 Eier
beiseitegestelltes Ei
1 Päckli Vanillezucker*
1½ EL Hartweizengriess*

Puderzucker* zum Bestäuben

Vor- und Zubereitungszeit

ca. 40 Minuten
Backen: ca. 45 Min.
Für eine Springform von
ca. 24 cm Durchmesser, gefettet

**Diese Zutaten sind nicht als Naturaplan-Produkte erhältlich.*



Coopzeitung Nr. 25
19. Juni 2007

Zubereitung

STREUSEL: Mehl und alle Zutaten bis und mit Ei mit den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse krümelig ist. Die Hälfte davon in die vorbereitete Form geben, gleichmässig verteilen, etwas andrücken (s. Foto). Restliche Streusel beiseitestellen.

FÜLLUNG: Aprikosen mit der Wölbung nach oben auf dem Streusel verteilen. Puderzucker darüberstreuen. Joghurt und alle Zutaten bis und mit Hartweizengriess gut verrühren. Masse über die Aprikosen giessen. Beiseitegestellte Streusel darüberstreuen.

Backen: ca. 45 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Kuchen herausnehmen, etwas abkühlen. Formenrand entfernen, Kuchen auf ein Gitter schieben, auskühlen. Aprikosen-Streuselkuchen mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Statt frische Aprikosen, 750 g tiefgekühlte, entsteinte Aprikosen verwenden. Aprikosen vorher auftauen und abtropfen.

www.coopzeitung.ch/rezept

RIESLING ALSACE AC BARON DE HOËN BEBLENHEIM

Preis: Fr. 8.90/75 cl

Herkunft: Elsass/Frankreich

Rebsorte: Riesling

Genussreife: 2 bis 4 Jahre ab Ernte

Genusstemperatur: 10–12 °C

Erhältlich: in grösseren Coop-Verkaufsstellen oder online unter: www.coop.ch

Links zum Thema