Aprikosen-Schmandkuchen mit Mandel-Butterstreuseln



Zutaten Boden & Streusel

- 350 g Mehl Type 550
- 100 g gemahlene Mandeln
- 175 g Zucker
- 1 PK Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 225 g kalte Butter

Zutaten Füllung

- 600 g Schmand
- 2 Eier (Größe M)
- 80 g Zucker
- 1 PK Vanillepuddingpulver
- 1 PK Vanillezucker

Zutaten Belag

- 700 g Aprikosen, entsteint und halbiert

Zubereitung

- Für den Boden und Streusel alle trockenen Zutaten in eine Schüssel geben.
- Die kalte Butter in kleine Würfeln hinzufügen und mit den Fingerspitzen die Butter mit dem Mehl und Zucker verreiben.
- Die Mischung locker zwischen den Händen reiben und leicht zusammendrücken, bis Streusel entstehen.
- Etwa 2/3 der Streusel als Boden und Rand verwenden.
- Für einen Backrahmen (24 × 24 cm) ein kleines Backblech mit Backpapier auslegen, den Backrahmen daraufstellen und die Streusel als Boden fest andrücken. Anschließend entlang des Rahmens einen etwa 2 cm hohen Rand formen und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Schmand, Eier, Zucker, Vanillepuddingpulver und Vanillezucker in einer Schüssel glatt verrühren und auf den vorbereiteten Boden geben.
- Die Aprikosenhälften mit der Schnittfläche nach oben dicht auf der Schmandcreme verteile und die restlichen Streusel gleichmäßig darüberstreuen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 180°C für ca. 50 -55 Minuten backen. Tipp: Sollten die Streusel während des Backens zu dunkel werden, den Kuchen locker mit Alufolie abdecken.
- Den Kuchen vollständig auskühlen lassen und vor dem Anschneiden idealerweise 2–3 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen, damit die Füllung schön schnittfest wird.

Portionsgröße: Für einen Backrahmen 24 × 24 cm oder eine Springform Ø 26–28 cm
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 50–60 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach