



Aprikosenstreusel

Im Frühling ist es Zeit, den Tiefkühlvorrat unter die Lupe zu nehmen. Bevor uns der Sommer mit frischen, einheimischen Beeren und Früchten verwöhnt, gilt es den letztjährigen Vorrat aufzubrechen, um Platz für neuen zu schaffen. Beerenreste auftauen lassen, pürieren und durchs Passiersieb streichen. Dieses Beerenpüree ohne Kerne kann man für Desserts verwenden oder um eine Beerensamtkonfitüre zu kochen. Aprikosen oder Zwetschgen eignen sich auch tiefgekühlt sehr gut als Wähen- oder Kuchenbelag. Die Früchte möglichst nur antauen lassen.



für eine Springform von 24-26cm Durchmesser

<p>Teig: 200g Mehl ½ KL Salz 40g Zucker 10g Hefe 1½ dl lauwarme Milch 40g flüssige, lauwarme Butter 1 Ei verquirlt</p>	<p>Hefeteig zubereiten, gut klopfen bis er Blasen wirft (in der Küchenmaschine mit K-Haken) in die vorbereitete Springform (Boden mit Backpapier belegen und Rand einfetten) füllen und zugedeckt ums Doppelte aufgehen lassen</p> 
<p>Aprikosen frisch od. tiefgekühlt</p>	<p>halbiert oder geviertelt auf den Teig legen</p>
<p>Streusel: 50g flüssige Butter 50g Mehl 50g Zucker 50g Mandelstifte oder geschälte, gehackte Mandeln</p>	<p>gut mischen und den Streusel über die Aprikosen streuen</p> 
<p>Backen:</p>	<p>200°C U/O Hitze / Ofenmitte / ca. 35 Minuten</p>
<p>Tipp:</p>	<p>die doppelte Menge reicht für ein grosses, viereckiges Backofenblech</p>

