

## GRUNDREZEPT HEFETEIG

OFENBLECH 30CMX40CM

Schüssel  
Tuch

### ZUTATEN

- 1 dl Milch, lauwarm
- 20 g Frischhefe
- 400 g Weissmehl
- 120 g Butter, weich
- 60 g Zucker
- ½ Tl Salz
- 1 Ei
- 3 Eigelb
- Zitrone, Abrieb

### ZUBEREITUNG

Die lauwarml Milch in eine Schüssel geben und die Hefe darin auflösen. Einen Teil des Mehles hinzugeben und alles zu einer weichen Masse verrühren. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort 30 Minuten stehen lassen. Die restlichen Zutaten beifügen und alles zu einem geschmeidigen, mittelfesten und ausrollbaren Teig verkneten.

## GRUNDREZEPT BUTTERSTREUSEL

OFENBLECH 30CMX40CM

### ZUTATEN

- 150 g Butter, kalt
- 150 g Zucker
- 15 g Salz
- 300 g Weissmehl

### ZUBEREITUNG

Die Butter, den Zucker und das Salz in eine Schüssel geben und mit den Händen glattarbeiten. Das Mehl hinzugeben und alles zu Streuseln verkneten.

## APRIKOSEN-STREUSEL-KUCHEN


Backblech  
Teigroller  
Gabel  
Küchenmaschine

### ZUTATEN

- Grundrezept Hefeteig
- Grundrezept Butterstreusel
- 40 g Butter, flüssig
- 200 g Mandelmasse
- 0,5 dl Rahm, flüssig

## Rezept von Markus Heckel



- 1 Ei
-  0,5 dl Amaretto
- 1,5 kg Aprikosen, entsteint, halbiert
- 100 g Mandeln, gehobelt

### ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Hefeteig und die Butterstreusel nach Rezept zubereiten. Das Backblech mit der Butter einfetten. Den Hefeteig auf Blechgrösse ausrollen und auf das Blech legen, mit einer Gabel mehrfach einstechen. Die Mandelmasse mit dem Rahm, dem Ei und dem Amaretto in der Küchenmaschine glattrühren und auf den Teig streichen. Die Aprikosen fächerförmig mit der Schnittfläche nach oben auf dem Teig verteilen und mit den Mandeln bestreuen. Die Butterstreusel darüber verteilen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen.