

Aprikosen-Streusel-Kuchen

Zutaten: (für Springform von ca. 26 cm Durchmesser)

- 250 g Mehl
- 150 g gemahlene Mandeln
- 250 g Demerara-Zucker (oder gewöhnlicher weisser Kristall-Zucker)
- 2 Prisen Salz
- 200 g Butter, geschmolzen
- ca. 700 g Aprikosen, halbiert und entsteint
- 1 KL ganz fein gehackter frischer Rosmarin

- 400 g Mascarpone
- 70 g Zucker
- ausgekratztes Mark einer Vanilleschote
- 1 EL Maizena
- 1 Ei, verquirlt

- Puderzucker zum Bestreuen des Kuchens

Zubereitung:

Die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Mehl, Mandeln, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und mit dem Schwingbesen gut mischen. Die Butter dazugeben und entweder von Hand oder mit Hilfe der Küchenmaschine (Knethaken) zu Streuseln verkneten.

Die Springform mit wenig flüssiger Butter ausstreichen und zwei Drittel der Streuselmasse auf den Boden der Form geben und von Hand zu einem gleichmässig dicken Boden zusammendrücken.

Die Form und die restliche Streuselmasse für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Mascarpone, Zucker, Vanillemark, Maizena gut mischen. Das Ei dazugeben und kurz untermischen.

Form und Streusel aus dem Kühlschrank nehmen und die Aprikosenhälften mit der Schnittfläche gegen oben auf dem Kuchenboden verteilen.

Den feingehackten Rosmarin über die Aprikosen streuen und die Mascarpone­masse darüber geben.

Die restlichen Streusel gleichmässig auf dem Kuchen verteilen.

Den Kuchen auf der untersten Schiene für ca. 45 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben und goldbraun backen.

Den Kuchen nach dem Backen kurz in der Form etwas abkühlen lassen und dann aus der Form lösen. Auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.