

Aprikosen-Mandel-Kuchen mit Zimt-Streuseln



220 g Dinkelmehl, Typ 630
80 g ungeschälte gemahlene Mandeln
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
125 g Rohrohrzucker
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
1 TL Zimt
170 g weiche Butter + etwas zum Einfetten der Form
2 Eier
6 EL Schlagsahne
ca. 10 frische Aprikosen ersatzweise
1 Dose, 240 g Abtropfgewicht
Puderzucker zum Bestäuben

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, den Rand mit etwas Butter einfetten.
2. Für den Rührteig 120 g Dinkelmehl mit den gemahlenen Mandeln, dem Backpulver und 1 Prise Salz vermischen.
3. In einer Rührschüssel 75 g Rohrohrzucker zusammen mit dem Bourbon-Vanillezucker und 120 g weicher Butter hell-cremig aufschlagen. Nacheinander die Eier untermischen.
4. Die Mehl-Mandel-Mischung zusammen mit der Schlagsahne zur Butter-Mischung geben und alles zu einem glatten Teig verrühren. In die Springform geben und glatt streichen.
5. Die Aprikosen waschen, halbieren und entkernen, anschließend jede Hälfte in Streifen schneiden. Aprikosen aus der Dose in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen, dann ebenfalls in Streifen schneiden. Aprikosen auf dem Teig verteilen.
6. Für die Streusel das restliche Mehl (100 g) mit 1 TL Zimt, dem restlichen Zucker (50 g), sowie der restlichen Butter (50 g) in eine Schüssel geben. Mit den Händen zu Streuseln verarbeiten und diese über die Aprikosen geben.
7. Kuchen in der Mitte des vorgeheizten Ofens 35-40 Min. backen, bis die Streusel schön knusprig und der Kuchen durchgebacken ist (Stäbchenprobe).
8. Kuchen abkühlen lassen und vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben.