

Aprikosen-Riemchen-Kuchen für Simone von der Forst

Vorbereitung 30 Min. · Backzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

Für den Teig braucht ihr:

300 g Mehl + etwas mehr fürs Ausrollen
50 g Zucker
50 g weiche Butter
120 ml lauwarme Milch
1 Ei
1/2 Würfel frische Hefe
1 Prise Salz

Für die Belag braucht ihr:

1 große Dose Aprikosen (den Saft unbedingt aufheben)
ca. 1 EL Speisestärke
3 EL Aprikosenmarmelade
Hagelzucker für obendrauf

Zubereitung

1. Hefe und Zucker mit einem kleinen Schneebesen in der lauwarmen Milch auflösen. Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Da gebt ihr Butter, Ei, Salz und die Milch-Hefe-Mischung rein. Teig 10 Minuten kneten. Wenn sich der Teig vom Rand löst, bestäubt ihr ihn ein bisschen mit Mehl und deckt ihn ab. Kleiner Tipp fürs „Gehen“. Backofen auf 50 Grad erwärmen, dann einfach ausmachen und den Teig für eine Stunde an diesem muckelig warmen Ort gehen lassen.
2. Jetzt schneidet ihr die Aprikosen klein und kocht sie im Aprikosensaft auf. Speisestärke in kaltem Wasser auflösen und damit die köchelnden Aprikosen binden. Abkühlen lassen.
3. Jetzt nehmt ihr eine Tarteform und fettet sie gut ein. 2/3 des Teigs ausrollen und in die Form legen. Rand gut andrücken und dann die Aprikosenmasse auf den Teig geben. Jetzt beginnt die Bastelstunde. Ihr rollt den restlichen Teig dünn aus und schneidet dünne Streifen ab. Die legt ihr wie ein Gitter über den Kuchen. Und der wird jetzt für 30-35 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze gebacken.
4. Am Ende pinselt ihr die Marmelade auf den noch warmen Kuchen und streuselt den Hagelzucker drüber. Fertig.