

Aprikosen-Küchlein

Die Küchlein aus Mürbeteig, Aprikosen-Puddingfüllung und Streuseln schmecken sommerlich fruchtig.



Für 12 Küchlein
Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 1 Stunde plus 35 Min. Backzeit
Pro 100 g:
1509 kJ / 377 kcal
F: 16 g, davon 2,7 g gesättigte Fettsäuren, K: 54 g,
davon 13 g Zucker, E: 8,9 g, Salz: 1,3 g

Zutaten aus der Rezeptkiste:

Für den Teig:

250 g Mehl
1 ½ TL Backpulver
125 g kalte Butter
½ Päckchen Vanillezucker
50 g Zucker
Butter zum Ausfetten der Form

Für die Füllung:

400 ml Multisaft
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
450 g Aprikosen (oder Pfirsiche, Nektarinen, Mirabellen)

Für die Streusel:

100 g Mehl
70 g Zucker
½ Päckchen Vanillezucker
50 g gemahlene Mandeln
90 g Butter

Zum Servieren:

2 EL Puderzucker

Zutaten aus dem Vorrat:

1 Ei (Größe M)

Zubereitung

1. Den Ofen auf 170°C Heißluft vorheizen.
2. Die Zutaten für den Teig zusammen mit dem Ei rasch zusammenkneten.
3. Eine Muffinform mit etwas Butter einfetten. Den Teig in 12 Portionen teilen und jede Portion zu einer Kugel formen. Jeweils in eine Muffinform-Vertiefung legen. Mit einem passenden Glas die Kugel mit etwas Kraft platt drücken und dabei den Teig an den Rändern hochdrücken, so dass eine Mini-Tarte-Form entsteht. Das Glas zwischendurch in Mehl tunken, damit es nicht klebt.
4. Für die Füllung 50 ml Saft abmessen und das Puddingpulver damit anrühren. Den restlichen Saft mit dem Zucker aufkochen. Nun das angerührte Puddingpulver einrühren, rührend aufkochen lassen und dann zur Seite stellen. Die Aprikosen klein würfeln und unter den Pudding rühren. Den Aprikosen-Pudding in die Teig-Vertiefung füllen.
5. Für die Streusel die Zutaten krümelig kneten. Die Streusel auf der Aprikosen-Pudding-Füllung verteilen.
6. Die Aprikosen-Küchlein ca. 30-35 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun werden.
7. Die Küchlein in der Form vollständig abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tipp

Das Küchlein mit Sahne und einer Kugel Vanille-Eis servieren.