

**Folgen Sie uns:**

[www.instagram.com/oekullus](https://www.instagram.com/oekullus)

[www.facebook.com/oekullus](https://www.facebook.com/oekullus)

## Aprikosen-Küchlein

### Zutaten für 12 Küchlein

Für den Teig:

- 250 g Mehl
- 1 ½ TL Backpulver
- 125 g kalte Butter
- ½ Päckchen Vanillezucker
- 50 g Zucker
- 1 Ei (M)
- Fett für die Form

\*Artikelnummer #60710

Für die Füllung:

- 400 ml Multivitaminsaft
- 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
- Puderzucker

Wir liefern Idee und Zutaten, Sie kochen frisch und lecker!

### Zubereitung

- Den Ofen auf 170°C Heißluft vorheizen.
- Die Zutaten für den Teig rasch zusammenkneten und sofort weiterverarbeiten.
- Eine Muffinform 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.
- Für die Füllung 50 ml Saft abmessen und das Puddingpulver damit anrühren. Den restlichen Saft mit 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.
- Für die Streusel die Zutaten krümelig kneten. Die Streusel auf der Aprikosen-Pudding-Füllung verteilen.
- Die Aprikosen-Küchlein ca. 30-35 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun werden.
- 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.

Guten Appetit wünscht

**ökullus**  
biofrisch geliefert