



Pflaumen-Aprikosen-Streusel

Zutaten für den Teig: 350g Mehl 30g Hefe 50g Zucker 40g weiche Butter 1 Ei 1 Prieser Salz ca 120ml Milch

Zutaten für den Belag: 150g Mehl 100g weiche Butter 65g Zucker 500g Pflaumen 500g Aprikosen 2-3EL Zucker

Zubereitung: Das Mehl für den Teig in die große Nixe geben. Milch, Hefe, 40g Zucker, Salz und Butter in einer Schüssel des Messbecher-Trio verrühren.

Dann das ganze zu dem Mehl geben, mit dem Teigmischer gut vermischen und dann zu einem glatten Teig verkneten. Diesen 45Min gehen lassen. Für den Belag in einem der Messbecher vom Messbecher-Trio die Streusel machen. Dafür 150g Mehl, 65g Zucker und 100g weiche Butter vermengen. Das ganze dann kühlstellen.

Nun die Pflaumen und die Aprikosen entsteinen und mit den Mini-Schälmessern in Spalten schneiden. Den Teig auf dem großen Ofenzauber mit der Teigrolle ausrollen. Nun die Früchte auf den Teig geben. Ich habe eine halbe Seite mit Pflaumen und die andere Hälfte mit Aprikosen belegt. Die Pflaumen habe ich mit etwas Zucker bestreut. Dann den Streusel darauf geben. Das ganze in dem Unterdrittel des Backofen bei 200C Ober-/Unterhitze backen.

Nach der Backzeit den großen Ofenzauber auf das Kuchengitter stellen. Abkühlen lassen und dann mit dem Pizzascheider oder Schneide und Servieren in Stücke schneiden.

Guten Appetit wünscht:

Anja Riehm-Pröpper

Selbstständige Direktorin

Pampered Chef®

0163/560 35 36

