

### Mohn-Streusel-Aprikosenkuchen

Kategorie: Kuchen und Torten - Aufwand: mittel - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

#### Boden

- 80,0 g Margarine
  - 150 g Zucker
  - 1,0 EL Vanillezucker
  - 250 g Quark
  - 80,0 ml Milch
  - 2,0 Eier
  - 400 g Mehl
  - 1,0 Backpulver
- Päckchen

#### Belag

- 400 g Aprikosen
  - 500 ml Milch
  - 1,0 Vanillepuddingpulver
- Päckchen
- 125 g gemahlener Mohn
  - 30,0 g Zucker

#### Streusel

- 200 g Mehl
- 150 g Butter
- 150 g Zucker

(Angaben für 1 Kuchen)

*Aprikosen und Mohn sind eine leckere Kombination. Umrahmt von einem lockeren Quarkteig und einer Streuselkruste ergeben sie einen sehr schmackhaften Kuchen.*

*Das Rezept lässt sich nach Belieben abwandeln, wobei Boden und Streusel gleich bleiben und die Füllungen variieren können: Z.B. schmeckt er auch nur mit der Mohn-Puddingmasse ohne Obst oder ohne Mohn, dafür aber mit Pudding und Äpfeln oder Kirschen.*

#### Zubereitung

Aus den Zutaten für den Boden einen Teig zubereiten und auf einem gefetteten oder mit Backpapier belegten Blech verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 200° C 10 Minuten vorbacken.

Die Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und auf dem Boden verteilen.

Die Milch für den Pudding bis auf ein paar Esslöffel voll aufkochen und das in der restlichen Milch aufgelöste Vanillepuddingpulver, den Zucker und den Mohn einrühren. Die Masse etwas abkühlen lassen und auf dem Kuchen verteilen.

Aus Mehl, Butter und Zucker Streusel zubereiten und gleichmäßig über den Kuchen streuen und etwas andrücken. Den Kuchen in etwa 25 Minuten fertig backen.

