



Walnuss-Streuselkuchen mit Aprikosen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 481Kcal/ 2013 kJ
Eiweiß: 8,5 g Fett: 27,1 g
Kohlenhydrate: 51 g

Zubereitungszeit:

ca. 1 Stunde + Geh- und Kühlzeit

Zubereitung:

1. Walnüsse in einem elektrischen Zerkleinerer fein mahlen. Mehl mit Hefe, Zucker und Walnüssen in einer Schüssel mischen. Ei, Butter und Milch zugeben und mit einem Handmixer zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
2. Puddingpulver mit 100 ml Milch verrühren. Restliche Milch mit Zucker aufkochen, angerührtes Puddingpulver einrühren und unter Rühren einmal aufkochen lassen. Pudding in eine Schüssel geben und den Schmand unterrühren. Abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren. Währendessen Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen.
3. Für die Streusel Walnüsse in einem elektrischen Zerkleinerer nicht zu fein mahlen. Walnüsse, Mehl und Zucker mischen und die Butter zugeben und zu Streuseln kneten.
4. Hefeteig kurz durchkneten und auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Kuchenform (ca. 30 cm Durchmesser) fetten und mit Hefeteig auslegen, dabei am Rand etwas hochdrücken. Puddingcreme darauf verstreichen, mit Aprikosen belegen und die Streusel auf dem Kuchen verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3-4, Umluft: 180 Grad) ca. 20-25 Minuten backen.

Zutaten für 12 Portionen :

Für den Hefeteig

- 50 g kalifornische Walnüsse
- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenbackhefe
- 50 g Zucker
- 1 Ei (M)
- 50 g geschmolzene Butter
- 120 ml zimmerwarme Milch

Für den Pudding-Belag

- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 400 ml Milch
- 50 g Zucker
- 100 g Schmand
- 1 Dose (850 ml) Aprikosen

Für die Streusel

- 200 g kalifornische Walnüsse
- 100 g Mehl
- 80 g Zucker
- 90 g geschmolzene Butter

Außerdem

- Puderzucker zum Bestäuben