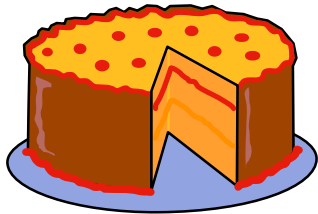


Aprikosen-Streusel-Kuchen



- 1.) 250 g Mehl
- 1/2 Backpulver
- 125 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 1 Ei
- 150 g Margarine
- 1 Dose Aprikosen (leicht pürieren)

Für die Streusel

- 200 g Mehl
- 100 g Zucker
- 100 g Margarine
- 1 1/2 EBl. Kakao
- 1 Vanillezucker

Aus den 1.) Zutaten einen glatten Teig rühren und dann in einer Springform auslegen.
Die Aprikosen abtropfen lassen und leicht pürieren.
Den Teig für die Streusel machen und drüber streuen.

Bei 180°C 1 Std. mit Ober-Unterhitze backen

Gutes Gelingen
Ihre Iris Grapat

