

PRASSELKUCHEN MIT BLÄTTERTEIG UND STREUSELN

15 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



35 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 8 Stück

- 1 Rolle Blätterteig
- 2 EL Aprikosenmarmelade

Für die Streusel

- 300 g Weizenmehl
- 200 g Butter (weich)
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker

Für den Zuckerguss

- 125 g Puderzucker
- 1 Zitrone

Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vor. Belege ein Blech mit Backpapier.
2. Rolle den Blätterteig aus und schneide ihn in acht gleich große Teile. Verteile sie auf dem Backblech. Bestreiche den Blätterteig mit Aprikosenmarmelade.
3. Verknete die Zutaten für die Streusel. Krümel sie auf den Blätterteigteilchen.
4. Backe die Prasselkuchen für 20 Minuten goldgelb.
5. Presse die Zitrone aus. Verrühre den Puderzucker mit Zitronensaft. Verteile den Zuckerguss auf den noch heißen Prasselkuchen.

Prasselkuchen schmeckt am besten frisch. Du kannst ihn gut vorbereiten und einfach kurz vor dem Servieren in den Ofen schieben. Solltest du Reste haben, so bewahre sie trocken und luftdicht auf. Sie sind auf jeden Fall 2-3 Tage haltbar.



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

