

# Aprikosen-Küchlein

Die Küchlein aus Mürbeteig, Aprikosen-Puddingfüllung und Streuseln schmecken sommerlich fruchtig.



Für 12 Küchlein  
Schwierigkeitsgrad: leicht  
Zubereitungszeit: 1 Stunde plus 35 Min. Backzeit  
Pro 100 g:  
1509 kJ / 377 kcal  
F: 16 g, davon 2,7 g gesättigte Fettsäuren, K: 54 g,  
davon 13 g Zucker, E: 8,9 g, Salz: 1,3 g

## Zutaten aus der Rezeptkiste:

### Für den Teig:

250 g Mehl  
1 ½ TL Backpulver  
125 g kalte Butter  
½ Päckchen Vanillezucker  
50 g Zucker  
Butter zum Ausfetten der Form

### Für die Füllung:

400 ml Multivitaminensaft  
50 g Zucker  
1 Päckchen Vanillepuddingpulver  
450 g Aprikosen (oder Pfirsiche, Nektarinen, Mirabellen)

### Für die Streusel:

100 g Mehl  
70 g Zucker  
½ Päckchen Vanillezucker  
50 g gemahlene Mandeln  
90 g Butter

### Zum Servieren:

2 EL Puderzucker

## Zutaten aus dem Vorrat:

1 Ei (Größe M)

## Zubereitung

1. Den Ofen auf 170°C Heißluft vorheizen.
2. Die Zutaten für den Teig zusammen mit dem Ei rasch zusammenkneten.
3. Eine Muffinform mit etwas Butter einfetten. Den Teig in 12 Portionen teilen und jede Portion zu einer Kugel formen. Jeweils in eine Muffinform-Vertiefung legen. Mit einem passenden Glas die Kugel mit etwas Kraft platt drücken und dabei den Teig an den Rändern hochdrücken, so dass eine Mini-Tarte-Form entsteht. Das Glas zwischendurch in Mehl tunken, damit es nicht klebt.
4. Für die Füllung 50 ml Saft abmessen und das Puddingpulver damit anrühren. Den restlichen Saft mit dem Zucker aufkochen. Nun das angerührte Puddingpulver einrühren, rührend aufkochen lassen und dann zur Seite stellen. Die Aprikosen klein würfeln und unter den Pudding rühren. Den Aprikosen-Pudding in die Teig-Vertiefung füllen.
5. Für die Streusel die Zutaten krümelig kneten. Die Streusel auf der Aprikosen-Pudding-Füllung verteilen.
6. Die Aprikosen-Küchlein ca. 30-35 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun werden.
7. Die Küchlein in der Form vollständig abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

## Tipp

Das Küchlein mit Sahne und einer Kugel Vanille-Eis servieren.