

Prasselkuchen mit Blätterteig und Streuseln

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

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 35 Minuten

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.

Krümselfe die Streusel 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.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

