

Aprikosen-Streusel-Kuchen

Für den Boden:

150 g Dinkelvollkornmehl
40 g Olivenöl
½ TL Steinsalz
~½ dl Wasser

Zutaten zu einem Teig verarbeiten, Teig in eine Form von ca. 30 cm Ø geben, mit einem Esslöffel den Teig in der Form ausstreichen.

Für den Belag:

Streuselmasse:

200 g Mandeln
80 g Datteln
120 g Kokosraspel
¾ TL Steinsalz
2 TL Flohsamenschalen
1 Zitrone Saft & Abrieb Schale

Mandeln mit den Datteln mixen, dann in eine Schüssel geben und mit den Kokosraspeln, dem Steinsalz, den Flohsamenschalen und dem Abrieb der Zitrone mischen und den Zitronensaft unterrühren. Ungefähr die Hälfte dieser Masse auf den Kuchenteig verteilen.

Ca. 700 g Aprikosen, halbiert

Kuchen mit den Aprikosen belegen, die restliche Streuselmasse darüber verteilen und dann mit Umluft etwa 45 Minuten backen. Die ersten 10 Minuten bei 250 °C und die restliche Zeit bei 180 °C.