

Marillenkuchen mit Kokosstreusel

Das Rezept von dem Marillenkuchen mit Kokosstreusel sieht komplizierter aus, als er ist. Die fruchtige Mehlspeise schmeckt sicher der ganzen Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

Für den Boden

200 g	Butter (weich)
150 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
2 Stk.	Eier
375 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
130 ml	Milch

Für den Pudding

1 Packung	Vanillepuddingpulver
500 ml	Milch
2 EL	Zucker
400 g	Sauerrahm

Zum Belegen

2 Dosen	Marillen (je Dose ca. 480g ATG)
---------	---

Für die Streusel

200 g	Butter (kalt)
-------	-------------------------------

140 g Mehl
150 g Kokosette
150 g Zucker

Zubereitung

1. Für den **Marillenkuchen mit Kokosstreusel** ein tiefes Backblech (ca. 37 x 33 cm) ausfetten und den Backofen zeitig auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann zuerst den Pudding zubereiten. Dazu aus dem Vanillepuddingpulver, der Milch und dem Zucker wie gewohnt (nach Packungsanleitung) den Vanillepudding zubereiten. Anschließend den Pudding unter gelegentlichem Rühren etwas abkühlen lassen.
3. Danach die Aprikosen über einem Sieb abtropfen lassen.
4. Nun die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker in eine Schüssel geben und cremig rühren.
5. Anschließend die Eier einzeln und nach und nach unterrühren.
6. Jetzt das gesiebte Mehl mit dem Backpulver vermengen und hinzufügen.
7. Dann unter Rühren die Milch einfließen lassen.
8. Den etwas zähen Teig hinterher auf das Backblech streichen und zur Seite stellen.
9. Als nächstes den Sauerrahm unter den Pudding rühren.

10. Jetzt den Pudding auf den Teig geben und gleichmäßig verteilen.

11. Danach die Marille mit der Schnittkante nach unten gleichmäßig auf dem Pudding verteilen.

12. Für die Streusel nun die kalte Butter, das Mehl, die Kokossette und den Zucker in eine Schüssel geben und mit den Händen zu Streusel verkneten.

13. Diese anschließend über die Marillen verteilen. Den Kuchen letztendlich im Ofen ca. 40-45 Minuten goldbraun backen. Die Oberfläche zwischendurch gegebenenfalls mit etwas Alufolie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird.

Tipp

Der Marillenkuchen mit Kokosstreusel schmeckt anstatt mit Marillen auch mit Mandarinen oder Kirschen.