

Südafrikanischer Aprikosen-Kokosnuss-Streuselkuchen

Für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Garzeit: 25-30 Minuten

6 südafrikanische Aprikosen, halbiert, entsteint, und geviertelt

2 südafrikanische Nektarinen, in Scheiben geschnitten

75 gr Zucker, plus 2 zusätzliche Esslöffel Zucker

1 Teelöffel Vanille Extrakt

100 greinfaches Mehl (ohne Backpulver)

50 gr kalte Butter, geschnitten

40 gr Kokosraspel

40 gr Mandelblätter

Zubereitung:

1. Backofen auf 180°C vorheizen, Umluft-Ofen auf 160°C, Gas Stufe 4
2. Aprikosen, Nektarinen, Zucker und Vanille in einer flachen, runden hitzefesten 28cm-Auflaufform gut vermischen
3. Die zusätzlichen 2 Esslöffel Zucker und das Mehl in einer Schüssel gut mischen. Die Butter mit den Fingern in die Mehlmischung vorsichtig einfügen. Kokosnuss und Mandeln zufügen und alles vermischen
4. Die Mischung auf dem Obst verteilen. Den Kuchen 25-30 Minuten backen – oder bis der Streusel goldfarben und knusprig ist. Warm mit Schlagsahne oder Eiscreme servieren.

Rezept kreiert von Reuben Riffel, Chefkoch des Reuben's Restaurant, Franschhoek, Südafrika