

Streuselkuchen mit Früchten von Helena W.

Mengen für 20 Personen

2.0 kg Kuchenteig	500g = ca. 1 eckiger Kuchenteig
4.0 kg Aprikosen	tiefgekühlt / auch möglich: Pflaumen, Pfirsich, (Sauer-)Kirschen...
2.0 kg Butter	vegan
2.0 kg Zucker	
2.4 kg Mehl	

Streusel: Butter und Zucker erhitzen, Mehl darunterziehen.

Kuchen: Blech mit Teig belegen, einstechen, TK Früchte darauf, dicht legen. Streusel darüber.

Bei 180°C während 40 Minuten backen.

(Wenn du willst, verdopple die Menge an Streuseln auf dem Kuchen, macht noch fast mehr Spass.)