



Prasselkuchen

Ein altes Rezept aus einem Dr. Oetker-Backbuch von 1963

Zutaten

Für den Mürbeteig

375 g Weizenmehl

6 g Backpulver

125 g Zucker

etwas Rum, oder Rum-Aroma, wenn es ohne Alkohol sein soll

etwas Salz

1 Ei

200 g Butter

Zum Bestreichen

Etwa 200 g Aprikosen-Konfitüre

Für die Streusel

350 g Weizenmehl

175 g Zucker

1 Msp. gemahlener Zimt

175-200 Butter

evtl. 1-2 El. Wasser.

So geht's

Für den Teig Mehl und Backpulver mischen und auf ein Backbrett sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken, Zucker, Gewürze und Ei hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf die in Stücke geschnittene kalte Butter geben, diese mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kaltstellen. Den Teig auf Backpapier in der Größe des Backblechs ausrollen und ihn gleichmäßig mit der Konfitüre bestreichen.

Für die Streusel das Mehl in eine Schüssel sieben und mit Zucker und Zimt vermischen. Das Fett in Flöckchen dazugeben und alles mit zwei Gabeln zu Streuseln vermengen. Sollte die Masse zu wenig krümeln noch 1-2 El. Wasser hinzugeben.

Backen

Ca. 25 min. bei 200° Ober- und Unterhitze backen.