

Hier und heute

Prasselkuchen

Marcel Seeger macht Prasselkuchen nach einem Familienrezept seines Großvaters. So lässt sich der beliebte Blätterteigkuchen im Handumdrehen köstlich nachbacken.

Prasselkuchen

Nach einem Familienrezept von Marcel Seeger, für ein Backblech

Die Zutaten

- 1 Paket Blätterteig (ca. 275 g)

Zubereitung

Ein Blech mit Backpapier belegen und den Blätterteig auf das Backpapier legen. Mehrfach mit einer Gabel einstechen, damit er beim Backen keine Blasen wirft.

Der Streusel

- 250 g weiche Butter
- 190 g brauner Zucker
- etwas Mark einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zimt
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 370 g Mehl, Typ 550
- 12 g Backpulver

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillemark, Salz, Zimt und Zitronensaft vermischen. Mehl mit Backpulver vermengen, durchsieben und zu der Buttermischung geben. Alles zu einem lockeren Streusel verkneten. Den Blätterteig sehr dünn mit Wasser oder Milch bestreichen. Dann direkt den Streusel auf der Teigfläche verteilen und leicht andrücken. Den Prasselkuchen in den auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Backofen geben und circa 30 Minuten goldbraun und knusprig backen.

Die Aprikotur und Glasur

- 350 g Aprikosenkonfitüre
- 40 ml Wasser
- 250 g Fondantglasur, auf 36 °C erwärmt (Körpertemperatur)

Zubereitung

Die Aprikosenmarmelade mit Wasser aufkochen. Sobald der Kuchen aus dem Ofen kommt, mit einem Pinsel die Aprikotur auf die gebackenen Streusel pinseln. Den Prasselkuchen auf dem Blech abkühlen lassen. Nun die erwärmte Fondantglasur mit einer Gabel in kräftigen Streifen kreuz und quer auf dem Prasselkuchen verteilen und anziehen lassen. Den Prasselkuchen noch lauwarm mit einem scharfen Messer in Stücke schneiden.