



## Aprikosenstreusel

⌚ Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

📅 Backen: ca. 20 Min.

🥕 vegetarisch

Portion: 173 kcal, F 11 g, Kh 17 g, E 3 g

### Zutaten

für 4 Personen

- 500 g **Aprikosen**, in Schnitzchen
- 1 Päckli **Vanillezucker**
- 25 g **Butter**, weich
- 2 EL **Kokosflocken**
- 2 EL **Mandelstifte**
- 1 EL **Zucker**
- 1 EL **Zitronenmelisse**, fein geschnitten
- einige **Zitronenmelisseblätter**

### Und so wirds gemacht:

1. Aprikosen und Vanillezucker mischen, in die Förmchen verteilen. Butter und alle Zutaten bis und mit Zitronenmelisse mit einer Gabel mischen, bis die Masse krümelig ist. Streusel auf den Aprikosen verteilen. Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, mit Zitronenmelisse verzieren.

---

Form: Für 4 Gläser von je ca. 1 1/2 dl

Dazu passt: Vanilleglace.

---