

Ananas-Kokos-Kuchen

Für die Kranzform (Ø 26 cm):

etwas Fett
einige Kokosraspel

Rührteig:

2 Dosen Ananasscheiben (Abtropfgew. 140 g)
200 g weiche Margarine oder Butter
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1/2 RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma
4 Eier (Größe M)
230 g Kokos-Creme aus der Dose
320 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
75 g Kokosraspel



Guss:

150 g Puderzucker
100 g Kokos-Creme aus der Dose

Zum Verzieren:

etwa 25 g Kokosraspel

1. Vorbereiten: Kranzform fetten und mit Kokosraspeln ausstreuen. Ananasscheiben auf einem Sieb gut abtropfen lassen und klein schneiden. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Rührteig: Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Rum-Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Kokos-Creme hinzufügen. Mehl mit Backin und Kokosraspeln mischen, kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Ananasstücke vorsichtig auf niedrigster Stufe unter den Teig rühren. Teig in der Kranzform glatt verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unten

Backzeit: etwa 65 Min.

Den Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, stürzen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3. Guss: Puderzucker sieben, mit Kokos-Creme zu einem dickflüssigen Guss verrühren und über den Kuchen geben. Kokosraspel sofort auf den noch feuchten Guss streuen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 25 g, Kh: 34 g, kJ: 1.589, kcal: 381

etwa 20 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Bereiten Sie den Kuchen statt mit Ananas mit 300 g Rhabarber zu, dafür Rhabarber waschen, putzen (nicht abziehen) und in etwa 2 cm große Stücke schneiden.