

Ananas-Kranz

Für die Kranzform (Ø 22 cm):

etwas Fett
etwas Weizenmehl

Rührteig:

150 g weiche Margarine oder Butter
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
4 Eier (Größe M)
150 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Kokosraspel

Füllung:

1 Dose Ananasstücke (Abtropfgew. 265 g)
6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
300 g kalte Schlagsahne
125 ml Ananassaft (aus der Dose)
250 g Joghurt
75 g Zucker

Außerdem:

50 g Kokosraspel
einige Dr. Oetker Belegkirschen



etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Alternativ können Sie die Füllung auch mit 50 ml Ananassaft und 75 ml Batida de Coco zubereiten.

1. Vorbereiten: Kranzform fetten und mehlen. 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 und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Kokosraspel unterheben. Den Teig in die Kranzform füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 35 Min.

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

3. Den Kranz zweimal waagrecht durchschneiden.

4. Füllung: Ananasstücke auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen und 125 ml abmessen (evtl. mit Wasser ergänzen). Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Saft mit Joghurt und Zucker verrühren. Erst etwa 4 Esslöffel des Joghurts mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Sollten die Ananasstücke sehr groß sein, diese vorher etwas kleiner schneiden. Einige Ananasstücke für die Dekoration beiseitelegen. Zum Garnieren die Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett goldgelb

rösten und auf einem Teller erkalten lassen.

5. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen, mit der Hälfte der Ananasstücke belegen und mit 1/4 der Creme bestreichen. Zweiten Boden auflegen, etwas andrücken, mit den restlichen Ananasstücken belegen und ebenfalls mit 1/4 der Creme bestreichen. Den oberen Boden auflegen. Den Kranz mit der übrigen Creme rundherum einstreichen und mit Kokosraspeln bestreuen. Ananas und Belegkirschen dekorativ auflegen und das Gebäck mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 22 g, Kh: 29 g, kJ: 1.392, kcal: 332