

Ananas-Marzipan-Kuchen (30 x 11 cm)

etwa 20 Stück



gelingt leicht



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

Tipp:

- Sie können den Kuchen auch mit kandierten Ananasstücken belegen.

Für die Kastenform (30 x 11 cm):

etwas Fett
etwas Weizenmehl

Rührteig:

1 Dose Ananasstücke (Abtropfgew. 265 g)
200 g Dr. Oetker Feine Marzipan-Rohmasse
175 g weiche Margarine oder Butter
175 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
3 Eier (Größe M)
300 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin



Guss:

200 g Zartbitterschokolade
2 EL Speiseöl

1. Vorbereiten: Ananasstücke auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Kastenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Rührteig: Marzipan klein schneiden, in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) gut verrühren. Margarine oder Butter hinzufügen und alles auf höchster Stufe zu einer geschmeidigen Masse verrühren. 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 mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. 200 g der Ananasstücke evtl. etwas kleiner schneiden und vorsichtig auf niedrigster Stufe unter den Teig rühren, Teig in die Kastenform füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 65 Min.

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

3. Guss: Schokolade in kleine Stücke brechen und mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Den erkalteten Kuchen damit überziehen und nach Belieben mit den restlichen Ananasstücken garnieren. Den Guss fest werden lassen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 16 g, Kh: 31 g, kJ: 1.213, kcal: 290