

## Ananas-Puddingkuchen

**Für die Springform (Ø 26 cm):**  
etwas Fett

### **Knetteig:**

200 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
4 Tropfen Dr. Oetker Natürliches  
Zitronen-Aroma (aus RÖ.)  
1 Ei (Größe M)  
75 g weiche Butter oder Margarine

### **Puddingcreme:**

1 Dose Ananasstücke (Abtropfgew. 260 g)  
1 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver  
Vanille-Mandel  
40 g Zucker  
300 ml Milch  
200 g Schlagsahne

### **Mandelmasse:**

30 g Butter  
50 g Zucker  
100 g Schlagsahne  
100 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt

### **Zum Verzieren:**

100 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter



etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



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

### **Tipp:**

- Sie können den Kuchen maximal einen Tag vorher zubereiten.

**1. Vorbereiten:** Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 170°C**

**Heißluft: etwa 150°C**

**2. Knetteig:** Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. 2/3 des Teiges auf dem Springformboden ausrollen. Übrigen Teig zu einer Rolle formen und so an die Form drücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht.

**3. Puddingcreme:** Ananas auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Aus Mandella, Zucker, Milch und Sahne nach Packungsanleitung einen Pudding kochen und auf den Boden streichen. Ananas darauf verteilen.

**4. Mandelmasse:** Butter, Zucker und Sahne in einem Topf unter Rühren langsam erhitzen, kurz aufkochen, die Mandeln vorsichtig unterheben und alles etwa 2 Min. einkochen lassen. Masse heiß auf den Ananasstücken verteilen und backen.

**Einschub: unten**

**Backzeit: etwa 60 Min.**

**5.** Springformrand entfernen, Gebäck nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**6. Verzieren:** Die Schablone (siehe Anlage) ausschneiden. Kuvertüre grob hacken und in einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Den Gefrierbeutel gut verschließen und zum Schmelzen der Schokolade in ein warmes Wasserbad hängen. Geschmolzene Schokolade etwas abkühlen lassen. Backpapier auf die Schablone legen. Eine kleine Ecke des Gefrierbeutels abschneiden. Zuerst die Motivkonturen damit nachzeichnen, dann die Mitte ausfüllen. "Steinböcke" kalt stellen, fest werden lassen und auf den Kuchen stellen.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 24 g, Kh: 38 g, kJ: 1.662, kcal: 397

Anlage: Schablone