

Pina-Colada-Kuchen

etwa 12 Stück

Für die Springform (Ø 26 cm):
etwas Fett

Rührteig:

1 Dose Ananasscheiben (Abtropfgew. 340 g)
100 g Zartbitterschokolade
175 g Kokosraspel
200 g weiche Margarine oder Butter
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
5 Eier (Größe M)
150 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 TL gemahlener Zimt
1 EL weißer Rum



gelingt leicht



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

Zum Tränken:

100 ml Ananassaft (aus der Dose) (evtl. mit Wasser ergänzt)
1 EL weißer Rum

Zum Verzieren:

400 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
2 TL Zucker
25 g Kokosraspel

1. Vorbereiten: Ananas auf einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. 2 Scheiben Ananas zum Verzieren beiseitelegen. Für den Teig die Schokolade hacken und die Kokosraspel in einer beschichteten Pfanne goldgelb rösten. Boden der Springform fetten. 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 mit Backin und Zimt mischen und abwechselnd mit dem Rum kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Schokolade und Kokosraspel unterheben. Teig in der Form glatt streichen und die Ananasscheiben gleichmäßig darauf verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 45 Min.

3. Tränken: Kuchen aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und Papier vorsichtig abziehen. Ananassaft und Rum verrühren und den noch heißen Kuchen mit Hilfe eines Backpinsels damit tränken. Kuchen erkalten lassen.

4. Verzieren: Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Sahne auf dem Kuchen verstreichen. Den Kuchen mit Ananasstücken und Kokosraspeln verzieren.



Pro Portion / Stück: E: 7 g, F: 40 g, Kh: 41 g, kJ: 2.310, kcal: 551