

## Schneller Schoko-Ananas-Kuchen

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

### Rührteig:

1 Dose Ananasscheiben (Abtropfgew. 340 g)  
50 g Zartbitterschokolade  
150 g weiche Margarine oder Butter  
125 g Zucker  
1/2 Rö. Dr. Oetker Rum-Aroma  
3 Eier (Größe M)  
150 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
15 g Dr. Oetker Kakao



### Außerdem:

150 g Aprikosenkonfitüre oder Ananaskonfitüre  
25 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt

**1. Vorbereiten:** Ananasscheiben auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Schokolade grob hacken. 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 Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Kakao mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Gehackte Schokolade unterheben. Teig in der Form glatt streichen und die ganzen Ananasscheiben darauf verteilen, dabei am Rand gut 1 cm frei lassen. Eventuell übrige Ananas in Stücke schneiden und in den Zwischenräumen verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 35 Min.**

Springformrand lösen und entfernen, Kuchen auf dem Springformboden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**3. Verzieren:** Kuchen lösen und auf eine Platte legen. Konfitüre durch ein Sieb streichen und in einem kleinen Topf aufkochen. Die Oberfläche und den Rand des Kuchens mit einem Backpinsel mit der Konfitüre bestreichen und den Rand mit den Mandeln verzieren.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 15 g, Kh: 36 g, kJ: 1.238, kcal: 296

**Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.**

etwa 12 Stück



gelingt leicht



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

### Tipps:

- Statt der Zartbitterschokolade können Sie auch übrig gebliebene Weihnachtsmänner verwenden. Geben Sie die Schokoladenfiguren in der benötigten Menge in einen Gefrierbeutel, verschließen Sie diesen sorgfältig und zerkleinern Sie die Figuren mit einem Teigroller.
- Nach Wunsch die gehobelten Mandeln bräunen.