

Ananas-Rosenkuchen

Für die Springform (Ø 26 cm):
etwas Fett

Füllung:

1 Dose Ananasscheiben (Abtropfgew. 270 g)
1 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver
Bourbon-Vanille
50 g Zucker
300 ml Milch

Hefeteig:

50 g Butter oder Margarine
375 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
50 g Zucker
6 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma (aus
Rö.)
1 Ei (Größe M)
150 g Joghurt

Zum Verzieren:

25 g Zartbitterschokolade



etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



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

Tipp:

- Um eine Hautbildung bei Kochpuddingen zu vermeiden, legen Sie Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche des heißen Puddings, bis er abgekühlt ist.

1. Vorbereiten: Für den Teig Butter oder Margarine in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Füllung: Ananas auf einem Sieb abtropfen lassen und klein schneiden. Pudding nach Packungsanleitung, **aber mit 50 g Zucker und 300 ml Milch** kochen, abkühlen lassen und dabei öfter umrühren.

3. Hefeteig: Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und zerlassenes Fett hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten.

4. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (50 x 30 cm) ausrollen. Pudding aufstreichen und dabei an den langen Seiten etwa 1 cm am Rand frei lassen, Ananasstücke auf dem Pudding verteilen.

5. Teig von der langen Seite her aufrollen und in 12 etwa 4 cm breite Scheiben schneiden. 9 Scheiben mit der Schnittseite nach oben am Rand ringförmig auf den Boden der Springform stellen, übrige 3 Scheiben in die Mitte stellen. Kuchen nur 15 Min. ruhen lassen. Dann Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

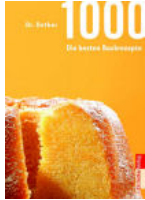
Backzeit: etwa 50 Min.

Kuchen aus der Springform lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

6. Verzieren: Schokolade grob zerkleinern, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen, in ein kleines Papierspritztütchen füllen und in dünnen Linien die Spiralkonturen der einzelnen Scheiben nachziehen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 5 g, Kh: 30 g, kJ: 792, kcal: 189

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



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **1000 - Die besten Backrezepte** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.