

Ananas-Kuller

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

250 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

125 g Rohrzucker oder brauner Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

4 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma (aus RÖ.)

1 Ei (Größe M)

100 g weiche Butter oder Margarine

Außerdem:

1 EL Ananaskonfitüre

50 g kandierte Ananasstücke

1. Vorbereiten: Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 160°C

Heißluft: etwa 140°C

2. Knetteig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten zufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig zu knapp walnussgroßen Kugeln formen und auf das Backblech legen. Mit Hilfe eines Kochlöffelstiels eine Vertiefung in die Mitte jeder Kugel drücken. Ananaskonfitüre verrühren und etwas davon in jede Vertiefung füllen. Ananasstücke klein schneiden und jeweils auf die Konfitüre setzen.

Backzeit: etwa 18 Min.

Gebäck nach dem Backen auf dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 2 g, Kh: 7 g, kJ: 211, kcal: 50

etwa 50 Stück



gelingt leicht



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

Tipps:

- Ananas-Kuller vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestreuen.
- Wenn Sie nur 1 Backblech haben, können Sie die übrigen Plätzchen auch auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereiten. Ziehen Sie dann einfach das Backpapier auf das Blech.