

# Ananas-Kokos-Kuchen

Ein saftiger Rührkuchen mit Ananas und Kokos für die Kaffeetafel

etwa 20 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Kranzform (Ø 26 cm):

Fett  
Kokosraspel

### Rührteig:

270 g Ananasscheiben (Abtropfgew.)  
200 g weiche Butter oder Margarine  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
½ Rö. Dr. Oetker Rum-Aroma  
4 Eier (Größe M)  
230 g Kokos-Creme  
320 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
75 g Kokosraspel

### Guss:

150 g Puderzucker  
100 g Kokos-Creme (aus der Dose)

### Zum Verzieren:

etwa 25 g Kokosraspel

- 1 Vorbereiten:** Kranzform fetten und mit Kokosraspeln ausstreuen. Ananasscheiben auf einem Sieb gut abtropfen lassen und klein schneiden. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

- 2 Rührteig:**

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Rum-Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Kokos-Creme hinzufügen. Mehl mit Backin und Kokosraspeln mischen, kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Ananasstücke vorsichtig auf niedrigster Stufe unter den Teig rühren. Teig in der Kranzform glatt verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unten**

**Backzeit: etwa 65 Min.**

Den Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, stürzen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



**3 Guss:**

Puderzucker sieben, mit Kokos-Creme zu einem dickflüssigen Guss verrühren und über den Kuchen geben. Kokosraspel sofort auf den noch feuchten Guss streuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Bereiten Sie den Kuchen statt mit Ananas mit 300 g Rhabarber zu, dafür Rhabarber waschen, putzen (nicht abziehen) und in etwa 2 cm große Stücke schneiden.

