

Ananas-Kokos-Schnitte

Saftige Kuchenschnitte mit Ananas und Kokos

etwa 8 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Teig:

260 g Ananasstücke
(Abtropfgew.)
1 Backm. Dr. Oetker Zitronen-
Mandarin-Schnitten
2 Eier (Größe M)
75 ml Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
75 ml Milch
40 g Kokosraspel

Glasur:

1 EL heißes Wasser
2 EL Kokosraspel

1 Vorbereiten:

Ananas auf einem Sieb abtropfen lassen. Backform nach Anleitung (auf der Backform) aufstellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Mischung für den Boden (liegt der Backm. bei) in eine Rührschüssel geben. Eier, Öl, Milch und Kokosraspel zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die Form geben und glatt streichen. Ananasstücke darauf verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Minuten

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



③ Glasur:

Glasurmischung (liegt der Backm. bei) in eine kleine Schale geben. Heißes Wasser zufügen und zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. Glasur mit Hilfe eines Teelöffels über den Kuchen sprengen und die Kokosraspeln sofort darüberstreuen. Seiten der Form aufklappen und in 8 Stücke schneiden.

