


Ananas-Marzipan-Kuchen (25 x 11 cm)

Ein fruchtiger Kastenkuchen mit Ananas für Marzipan-Freunde

etwa 15 Stück

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Fett

Weizenmehl

Rührteig:

135 g Ananasstücke
(Abtropfgew.)

150 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse

140 g weiche Butter oder
Margarine

140 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

3 Eier (Größe M)

240 g Weizenmehl

1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

Zum Bestreuen:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Ananasstücke auf einem Sieb gut abtropfen lassen und besonders große Stücke etwas kleiner schneiden. Kastenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



2 Rührteig:

Marzipan-Rohmasse klein schneiden, in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) gut verrühren. Butter oder Margarine hinzufügen und alles auf höchster Stufe zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Ananasstücke vorsichtig auf niedrigster Stufe unter den Teig rühren, Teig in die Kastenform füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 55 Minuten

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

3 Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Kuchen mit einem Schokoguss überziehen. Dazu 150 g Zartbitterschokolade zerkleinern und mit 2 TL Speiseöl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Den erkalteten Kuchen damit überziehen und den Guss fest werden lassen.

