



Ananas-Puddingkuchen

Ein süßer Kuchen mit einer Puddingfüllung und knusprigem Belag

etwa 12 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Knetteig:

200 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Tropfen Dr. Oetker Natürliches Zitronen-Aroma (aus Rö.)
1 Ei (Größe M)
75 g weiche Butter oder Margarine

Puddingcreme:

260 g Ananasstücke (Abtropfgew.)
1 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver Vanille-Mandel
40 g Zucker
300 ml Milch
200 g Schlagsahne

Mandelmasse:

30 g Butter
50 g Zucker
100 g Schlagsahne
100 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. 2/3 des Teiges auf dem Springformboden ausrollen. Übrigen Teig zu einer Rolle formen und so an die Form drücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht.

3 Puddingcreme:

Ananas auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Aus Puddingpulver, Zucker, Milch und Sahne nach Packungsanleitung einen Pudding kochen und auf den Boden streichen. Ananas darauf verteilen.



4 Mandelmasse:

Butter, Zucker und Sahne in einem Topf unter Rühren langsam erhitzen, kurz aufkochen, die Mandeln vorsichtig unterheben und alles etwa 2 Min. einkochen lassen. Masse heiß auf den Ananasstücken verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unten

Backzeit: etwa 60 Min.

- 5** Springformrand entfernen, Gebäck nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

6 Verzieren:

Die Schablone (siehe Anlage) ausschneiden. Kuvertüre grob hacken und in einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Den Gefrierbeutel gut verschließen und zum Schmelzen der Schokolade in ein warmes Wasserbad hängen. Geschmolzene Schokolade etwas abkühlen lassen. Backpapier auf die Schablone legen. Eine kleine Ecke des Gefrierbeutels abschneiden. Zuerst die Motivkonturen damit nachzeichnen, dann die Mitte ausfüllen. "Steinböcke" kalt stellen, fest werden lassen und auf den Kuchen stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Kuchen maximal einen Tag vorher zubereiten.
- Ja nach Anlass können Sie den Kuchen auch ohne die Deko zubereiten.

