

# Ananastorte

Ein leckerer Obstkuchen mit Ananas und Weintrauben für die Kaffeetafel im Sommer.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier  
Fett

### Belag:

340 g Ananasscheiben  
(Abtropfgew.)  
etwa 100 g Weintrauben  
30 g Butter

### Rührteig:

100 g weiche Butter oder  
Margarine  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
½ RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma  
2 Eier (Größe M)  
125 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
75 g Dr. Oetker Gustin Feine  
Speisestärke

### Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar  
2 EL Zucker

## 1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Ananasscheiben auf einem Sieb gut abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen. Weintrauben waschen. Backofen vorheizen.

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

## 2 Belag zubereiten:

Butter zerlassen, leicht bräunen und auf den Boden der Form geben. Die Ananasscheiben auf der Butterschicht verteilen, dabei darauf achten, dass die Scheiben den Rand der Springform nicht berühren. Die Lücken mit den Weintrauben und evtl. einigen klein geschnittenen Ananasscheiben ausfüllen.



**3 Rührteig zubereiten:**

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Rum-Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Gustin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig gleichmäßig auf die Ananasscheiben streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Vorsichtshalber Backpapier unter die Form legen.

**Einschub: oberes Drittel**  
**Backzeit: etwa 45 Min.**

- 4** Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und ohne Springformboden erkalten lassen. Papier vorsichtig abziehen.

**5 Guss zubereiten:**

Den gesäuberten Springformrand um die Torte legen und schließen. Den Tortenguss mit Zucker und Ananasflüssigkeit (evtl. mit Wasser ergänzt) nach Packungsanleitung zubereiten und gleichmäßig auf den Ananasscheiben verteilen. Guss fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte nach Wunsch mit steif geschlagener Schlagsahne verzieren.
- Bereiten Sie die Torte statt mit Ananas mit 350 g Rhabarber zu, dafür Rhabarber waschen, abtropfen lassen, nicht abziehen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Für den Guss verwenden Sie dann Apfel- oder Traubensaft.

