



# Ananaszauber

Ein saftiger Obstkuchen mit Ananas für den Sommer

etwa 12 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

### Knetteig:

150 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin  
50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (Größe M)  
50 g weiche Butter oder Margarine

### Füllung:

480 g Ananasscheiben (Abtropfgew.)  
1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße Vanille-Geschmack zum Kochen  
50 g Zucker

### Außerdem:

Kondensmilch  
Puderzucker

## 1 Vorbereiten:

Den Boden der Springform fetten und den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °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. Die Hälfte des Teiges auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen. Restlichen Teig halbieren, eine Hälfte zu einer Rolle formen, als Rand auf den Boden legen und zu einem etwa 2 cm hohen Rand an die Form drücken. Übrigen Teig zum Verzieren beiseite legen. Die Form auf dem Rost vorbacken.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 15 Min.**

Nach dem Backen den vorgebackenen Boden etwas abkühlen lassen.

- ③ **Füllung:**  
Ananas auf einem Sieb abtropfen lassen und Flüssigkeit dabei auffangen. Früchte in kleine Stücke schneiden. 250 ml Flüssigkeit abmessen, davon etwa 5 EL abnehmen und Soßenpulver und Zucker damit anrühren. Übrige Flüssigkeit in einem Topf zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen, angerührtes Soßenpulver unterrühren und etwa 1 Min. kochen lassen. Die vorbereiteten Früchte unterheben, die Füllung gleichmäßig auf dem Boden verteilen und glatt streichen.
- ④ Restliches Teigstück auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, in Streifen schneiden und als Gitter auf die Füllung legen. Gitter mit Kondensmilch bestreichen und den Kuchen weiterbacken.  
**Herdeinstellung:** siehe oben
- Backzeit: etwa 20 Min.**
- ⑤ Springformrand vorsichtig lösen und entfernen. Gebäck nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Kuchen mit Puderzucker bestreuen.