





Gesangbuch

Ein Kuchen mit Ananas-Buttercreme für die Taufe oder andere Anlässe

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Fett
Backpapier

Biskuitteig:

6 Eier (Größe M)
6 EL heißes Wasser
250 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
225 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
200 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse

Ananas-Buttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Sahne-Geschmack
30 g Zucker
500 ml Milch
260 g geraspelte Ananas (Abtropfgew.)
250 g weiche Butter

Zum Verzieren:

1 Eiweiß (Größe M)
2 EL Wasser
Rosenblüten
Zucker
100 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter
Dr. Oetker Kakao

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Biskuitteig:

Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Haselnüsse kurz unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Minuten

3 Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf ein mit Zucker bestreutes Stück Backpapier stürzen und mit dem mitgebackenen Papier erkalten lassen. Backpapier abziehen.

- 4 Ananas-Buttercreme:**

Pudding mit Zucker und Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Damit sich keine Haut bildet, die Oberfläche des heißen Puddings direkt mit Frischhaltefolie bedecken und erkalten lassen.
- 5** Ananasraspel auf einem Sieb gut abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen. 200 g Ananasraspel abwägen und mit 4 EL Ananasflüssigkeit pürieren.
- 6** Weiche Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren und den erkalteten Pudding esslöffelweise unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt. Ananaspüree ebenfalls esslöffelweise unter die Buttercreme rühren.
- 7** Biskuitplatte so halbieren, dass 2 Platten (etwa 28 x 19 cm) entstehen. Eine Plattenhälfte waagrecht halbieren und mit 4 Esslöffel der Creme zusammensetzen. Die Oberfläche des Gebäcks mit 8 EL Ananasflüssigkeit mit Hilfe eines Pinsels tränken und mit 3 EL Creme bestreichen. Die andere Plattenhälfte an den Seiten etwas abschrägen, in der Mitte etwas einkerben, auf die bestrichene Platte legen, ebenfalls mit 8 EL Ananasflüssigkeit tränken und mit der übrigen Buttercreme bestreichen.
- 8 Verzieren:**

Eiweiß und Wasser verrühren (es darf nicht schaumig sein). Rosenblüten hineintauchen, abtropfen lassen, mit Zucker bestreuen und auf Backpapier bei 50°C (Ober-/Unterhitze) im Backofen trocknen lassen.
- 9** Kuvertüre grob hacken, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen. Die Kuvertüre in ein Papierspritztütchen oder kleinen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden, die Torte damit verzieren und mit den Rosenblüten dekorieren. Die "Buchseiten" mit Kakao bestreuen und mit Hilfe eines Tortengarnierkamms garnieren.