

# Leckere Ananas-Mandel-Kuchen im Glas

Fruchtige kleine Küchlein hübsch verziert

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

— bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Sturz-Form-Gläser  
(etwa 290 ml Inhalt):**  
Fett

## All-in-Teig:

260 g Ananasstücke  
(Abtropfgew.)  
200 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Original  
Puddingpulver Vanille-  
Geschmack  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
100 g weiche Butter oder  
Margarine  
175 g Zucker  
4 Eier (Größe M)  
4 EL Ananassaft (aus der Dose)  
50 g Dr. Oetker gehackte  
Mandeln

## Zum Verzieren:

125 g Dr. Oetker Fix und Fertig  
Zuckerguss Classic  
Dr. Oetker Zuckerstreusel  
Dr. Oetker Gebäckschmuck

## 1 Vorbereiten:

Ananas auf einem Sieb abtropfen lassen und Saft auffangen. Ananasstückchen nochmals vierteln. Gläser fetten. Backofen vorheizen.

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

## 2 All-in-Teig:

Mehl mit Puddingpulver und Backin in einer Rührschüssel mischen. Fett, Zucker, Eier und Ananassaft hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Ananasstückchen (2 EL zum Bestreuen zurückbehalten) und Mandeln unterrühren. Teig auf die Gläser verteilen, Ananas darauf verteilen. Gläser auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 30 Minuten**

Kuchen in den Gläsern auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



**3 Verzieren:**

Die Kuchen mit Zuckerguss und den Zuckerdekoren verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Als kleines Geschenk verschließen Sie die Gläser und versehen Sie diese mit einer Schleife.

