

# Nougat-Ananaskuchen vom Blech

Fruchtiger Ananaskuchen mit Nougatschokolade vom Blech.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backrahmen  
Fett

### Belag:

480 g Ananasscheiben (Abtropfgew.)  
2 Pck. Dr. Oetker Original  
Puddingpulver Vanille-Geschmack  
80 g Zucker  
750 ml Milch  
300 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic

### All-in-Teig:

100 g Nougatschokolade  
200 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-  
Zucker  
1 Pr. Salz  
4 Eier (Größe M)  
150 g weiche Butter oder Margarine  
75 g Dr. Oetker Raspelschokolade  
Zartbitter

### Zum Verzieren:

50 g Nougatschokolade  
25 g Dr. Oetker Raspelschokolade  
Zartbitter

## Wie backe ich einen Nougat-Ananaskuchen vom Blech?:

### 1 Belag zubereiten:

Ananas auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Aus Puddingpulver, Zucker, **aber nur 750 ml Milch**, nach Packungsanleitung einen Pudding kochen. Crème fraîche mit einem Schneebesen unterrühren und den Pudding etwas abkühlen lassen. Das Backblech fetten und einen Backrahmen daraufstellen. Den Backofen vorheizen.

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



② **All-in-Teig zubereiten:**

Schokolade grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Mehl mit Backin mischen und in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten, bis auf die Schokoladenraspeln, zufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt Schokoladenraspel unterheben. Den Teig auf dem Backblech im Backrahmen verteilen und glatt streichen. Den noch warmen Pudding gleichmäßig aufstreichen und mit Ananasscheiben dekorativ belegen. Das Blech in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 40 Min.**

③ Kuchen auf dem Blech auf einen Kuchenrost stellen. Belag am Rand mit einem Messer vom Backrahmen lösen und Kuchen darin erkalten lassen.

④ **Verzieren:**

Nougatschokolade grob hacken, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, in ein Papierspritztütchen füllen und die Kuchenoberfläche damit besprenkeln. Schokoladenraspel darüber streuen.

