

Ananas-Buttermilch-Kuchen

Der Ananas-Buttermilch-Kuchen wird ganz ohne Backen zubereitet. Ein erfrischendes und fruchtiges Rezept, das sich sehen lassen kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 5,5 h



Zutaten

500 ml	Buttermilch
5 EL	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
200 ml	Schlagobers
6 Blätter	Gelatine
2 Packungen	Biskotten
1 Dose	Ananasscheiben (groß)
1 Glas	Kirschen (klein)
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Ananas-Buttermilch-Kuchen** zuerst die Ananasscheiben und die Kirschen (separat) über einem Sieb abtropfen lassen und dabei den Saft in einer Schüssel auffangen.
2. Dann die Scheiben in einer 28cm Springform auslegen.
3. Nun die Lochmitte der Ananasscheiben (oder nach Belieben auch noch andere feie Stellen) so eng wie es geht mit Kirschen ausstopfen.

4. Jetzt die Buttermilch, mit dem Staubzucker und dem Vanillezucker verrühren.
5. Parallel dazu die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen.
6. Danach die Gelatine nach Packungsanleitung erwärmen, etwas von der Buttermilch unterrühren und die Gelatine-Milch unter Rühren zurück zur restlichen Buttermilch geben (Temperaturausgleich).
7. Dann das Schlagobers steifschlagen.
8. Wenn nun die Buttermilch zu gelieren beginnt, das Obers nach und nach unter die Buttermilch heben.
9. Als nächstes ca. die Hälfte von der Creme auf den Früchten verteilen und glattstreichen.
10. Jetzt die Biskotten kurz in den aufgefangenen Ananassaft tauchen, abtropfen lassen und in der Form, auf der Creme auslegen. Dabei die entstehenden Lücken ebenfalls mit Biskotten ausfüllen.
11. Nun die restliche Creme auf den Biskotten verteilen und glattstreichen.
12. Danach eine weitere Schicht Biskotten auf der Creme auslegen. Die Form anschließend abgedeckt für ca. 5 Stunden in den Kühlschrank stellen.
13. Zum Servieren den Kuchen aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte (oder ähnliches) stürzen.

Tipp

Wer nicht so ein gebatiktes Muster haben möchte, kann den Ananas-Buttermilch-Kuchen auch mit Mandarinen anstatt Kirschen zubereiten.