Ananas-Topfenkuchen mit Kokosmilch

Das Rezept vom Ananas-Topfenkuchen mit Kokosmilch, ist mal eine exotische Variante vom klassischen Topfenkuchen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,6 h

Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Boden

125 g	Butter
125 g	Kristallzucker
250 g	Mehl (gesiebt)
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
1 Stk.	Ei

Für die Creme

500 g	Topfen
1 Stk.	Ei
125 g	Kristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Packung	Vanillepuddingpulver
400 ml	Kokosmilch
1 Dose	Ananasstücke (440g Abtropfgewicht)

Zubereitung

1. Für den **Ananas-Topfenkuchen mit Kokosmilch** eine 26er Springform mit Backpapier

auskleiden und die Ananasstücke in einem Sieb abtropfen lassen.

2. Für den Boden die Butter mit den Zucker, dem Mehl, dem Backpulver, das Salz und das Ei in eine Schüssel geben und erst mit den Knethaken eines Mixers, dann weiter mit den Händen, zu einem glatten Teig verkneten.

3. Dann den Springformboden mit dem Teig auskleiden und dabei einen ca. 3-4cm hohen Rand im Springformring hochziehen. Danach den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und zur Seite stellen. Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

4. Für die Füllung, den Topfen mit dem Ei, dem Zucker, dem Vanillezucker und den Vanillepuddingpulver verrühren. Dann die Kokosmilch langsam unterrühren, bis die Creme gleichmäßig flüssig ist.

5. Die Creme in die Springform gießen und die Ananasstücke auf der Creme gleichmäßig verteilen. Die Form in den Ofen stellen und ca. 60 Minuten fertig backen. Der Kuchen sollte komplett auskühlen, bevor man ihn aus der Springform löst und serviert.

Tipp

Sollte der Ananas-Topfenkuchen mit Kokosmilch beim Backen zu dunkel werden, kann man ihn einfach mit Alufolie abdecken.