Ananaskuchen mit Kokos-Baiser

Die vorzügliche Kombination von dem Ananaskuchen mit Kokos-Baiser, bringt das Urlaubsfeeling zurück an den Kaffeetisch. Ein Rezept das zum Träumen einlädt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

Für den Teig

6 Stk.	Eigelbe
350 g	Mehl
1 EL	Speisestärke (gestrichen)
150 g	Butter (weiche)
130 g	Staubzucker
1 TL	Vanillezucker
200 ml	Milch
2 TL	Backpulver
1 Dose	Ananas (490g Abtropfgewicht)

Für das Kokos-Baiser

6 Stk.	Eiweiße
180 g	Zucker
100 g	Kokosette
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für den **Ananaskuchen mit Kokos-Baiser** ein tiefes Backblech (ca.37x30cm) mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Parallel die

Ananas (eventuell in Stücke schneiden) und über einem Sieb abtropfen lassen.

2. Nun die Butter, mit dem Staubzucker und dem Vanillezucker cremig aufschlagen.

3. Dann die Eigelbe nach und nach unterrühren.

4. Jetzt das Mehl und das Backpulver gesiebt hinzufügen.

5. Anschließend die Milch hinzufügen und am besten mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teig verrühren.

6. Diesen jetzt gleichmäßig auf das Backblech streichen und mit den Ananasstücken belegen. Der Kuchen sollte nun vorerst im Ofen ca. 20 Minuten backen.

7. Kurz vor dem Ablauf der Backzeit die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen.

8. Danach den Zucker langsam, und nach und nach einrieseln lassen und so lange weiter mit dem Mixer aufschlagen, bis die Masse glänzende Spitzen zieht.

9. Als nächstes die Kokosette vorsichtig unterheben.

10. Letztendlich den Kuchen aus dem Ofen holen, die Temperatur auf ca. 160°C Ober/Unterhitze reduzieren, die Baiser-Masse zügig auf den Kuchen streichen und weitere ca. 15-20 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

Tipp

Den Ananaskuchen mit Kokos-Baiser bis zum Anschnitt komplett auskühlen lassen.