Ananaskuchen

Der fruchtige Ananaskuchen überzeugt mit tropischem Aroma und einfacher Zubereitung – ein echter Hingucker und Geschmackshit für jede Kaffeetafel.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

1 Dose	Ananas (ca. 300 g Abtropfgewicht)
220 g	Butter (weiche)
30 g	braunen Zucker
125 g	Feinkristallzucker
1 Prise	Salz
3 Stk.	Eier
200 g	Weizenmehl (o. Dinkelmehl Type 630)
2 TL	Backpulver

Zubereitung

1. Für den **Ananaskuchen** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen. Die Ananasscheiben aus der Dose gut abtropfen lassen. Zirka 40 g weiche Butter auf dem Boden der Springform verstreichen. Braunen Zucker gleichmäßig darüber streuen. Die Ananasscheiben kreisförmig auf dem Boden anordnen. Die restlichen Ananasscheiben fein hacken oder pürieren – sie sorgen für besondere Saftigkeit im Teig.

2. Nun die übrige weiche Butter mit Zucker und einer Prise Salz cremig rühren, Eier einzeln unterrühren. Das Mehl und Backpulver vermischen und zusammen mit dem Ananaspüree abwechselnd unter die Masse rühren. Den Teig gleichmäßig auf die Ananasschicht geben und glatt streichen. Den **Kuchen** im unteren Drittel des Ofens zirka 40 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen etwa 5 Minuten abkühlen lassen, dann auf eine Tortenplatte stürzen und das Backpapier entfernen.

Tipp

Ein Backpapier auf dem Rost schützt den Ofen vor eventuell austretendem Fruchtsaft!