Einfacher Ananaskuchen

Der einfachen Ananaskuchen ist eine vorzügliche sommerliche Mehlspeise. Ein paar gekühlte Ananasstücke sorgen an warmen Tagen für eine süße Erfrischung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

1 Dose	Ananasstücke (groß)
Nach Belieben	Mehl (zum Bestäuben)
4 Stk.	Eier
250 g	Zucker
10 EL	Öl
10 EL	Ananasaft (von der Dose)
1 Packung	Backpulver
250 g	Mehl
Nach Belieben	Ananastücke (für die Dekoration)

Zubereitung

1. Für den einfachen **Ananaskuchen** die Ananasstücke über einem Sieb sehr gut abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen.

2. Danach eine Form ca. 30 x 22 cm mit Backpapier auslegen und den Ofen zeitig auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

3. Jetzt die Ananasstücke mit etwas Mehl bestäuben und zur Seite stellen.

4. Dann die Eier mit dem Zucker dick-schaumig rühren.

5. Nun das Öl und den Ananassaft unterrühren.

6. Als nächstes das Mehl und das Backpulver miteinander vermengen und gesiebt unterheben.

7. Den Teig hinterher in die Form geben, glatt streichen und mit den Ananasstücken belegen. Der Kuchen sollte nun im Ofen ca. 50 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Sollte der Kuchen während des Backens zu dunkel werden, einfach die Oberfläche mit etwas Alufolie abdecken. Beim Servieren den Kuchen mit ein paar kalte Ananastücken anreichen, das sorgt für einen schönen Frischekick.

Tipp

Wer es gerne süß mag, kann den einfachen Ananaskuchen zusätzlich mit etwas Staubzucker dekorieren.