Hawaii-Schnitte

Das Rezept von der Hawaii-Schnitte, schmeckt exotisch leicht nach Ananas, mit einem Hauch von Kokos.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 4,0 h



Zutaten

Für den Boden

5 Stk.	Eier
200 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
350 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
125 ml	Öl
175 ml	Ananassaft

Für den Pudding

2 Dosen	Ananasstücke (à 340g Abtropfgewicht)
2 Packungen	Vanillepuddingpulver
2 EL	Zucker
300 ml	Ananassaft
600 ml	Milch

Für die Creme

400 g	Sauerrahm
400 ml	Schlagobers
2 Packungen	Sahnesteif

1 EL	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
50 g	Kokosette

Zubereitung

1. Für die **Hawaii-Schnitte** ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 150°C Ober/Unterhitze vorheizen. Die Ananasstücke in einem Sieb gut abtropfen lassen und dabei unbedingt den Saft auffangen.

2. Dann die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen.

3. Danach das Mehl mit dem Backpulver vermengen und unterrühren.

4. Nun das Öl, und 175 ml von dem aufgefangenen Ananassaft unterrühren, und den Teig anschließend auf das Backblech streichen. Dieser sollte jetzt ca. 25 Minuten im Ofen backen (Stäbchenprobe) und hinterher komplett auskühlen.

5. Als nächstes aus dem Vanillepuddingpulver, dem Zucker, der Milch und dem Ananassaft nach Packungsanleitung einen Pudding kochen und die Ananasstücke unterheben.

6. Den heißen Pudding auf den Boden streichen (evtl. einen Backrahmen zur Hilfe nehmen) und ca. 30 Minuten auskühlen lassen.

7. Jetzt den Sauerrahm mit den Zucker und dem Vanillezucker verrühren, das Schlagobers mit dem Sahnesteif steifschlagen und unterheben.

8. Zum Schluss die Creme auf den Pudding streichen, mit Kokosette bestreuen und für ca. 3-4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tipp

Die Hawaii-Schnitte schmeckt leicht gekühlt am besten und lässt sich mit einem gezackten Messer am einfachsten zerschneiden.