

"Ananas Becherkuchen" von M. Klimasch, Bochum

Für den Teig:

Sahne in eine Rührschüssel geben.

1 Becher (250 g) Schlagsahne

Den Becher anschließend auswaschen, abtrocknen und zum Abmessen der übrigen Zutaten verwenden.

1 Becher (200 g) Zucker

1 P. Vanillezucker

Sahne steif schlagen, dabei Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und in die Sahnemasse rühren.

3 Eier

2 Becher (300 g) Mehl

1 P. Backpulver

Teig auf ein gefettetes Backblech streichen. Im vor geheizten Backofen (E-Herd 175 °C/ Gasherd Stufe 2) ca. 15 Min. vorbacken.

Für den Belag:

2 Becher Kokosraspel

Kokosraspeln in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren goldgelb rösten. Fett, Zucker und Milch aufkochen. Kokosraspel unterheben und den Topf von der Herdplatte nehmen.

125 g Butter

1 Becher (200 g) Zucker

2-3 EL Milch

1 große Dose Ananas

Ananas abtropfen lassen, fein schneiden und zur Kokosmasse geben. Belag vorsichtig auf den vor gebackenen Teig streichen und weitere 15 - 20 min bei gleicher Temperatur backen.

©2007- 2008 by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.