



ANANAS-KOKOS-CAKE

Für 16 Stücke

Zubereiten: ca. 45 Minuten

Backen: ca. 60 Minuten

Kühl stellen: über Nacht

Cakeform von ca. 28 cm Länge / Backpapier für die Form

Teig

90 g getrocknete Ananas,
in Stücken
1 dl Wasser, siedend

220 g Butter, weich
175 g Puderzucker
4 Eier (M)
1½ EL Zitronensaft

125 g Speisestärke
125 g Weissmehl
50 g Kokosraspeln
1,5 TL Backpulver
2 Prisen Salz

Topping

75 g Puderzucker
Ca. 1 EL Wasser
1 TL Zitronensaft
30 g getrocknete Ananas,
in Stücken
20 g getrocknete
Kokosschnitze

Teig: Ananasstücke mit dem siedenden Wasser darübergiessen, zugedeckt auskühlen lassen.

Butter mit Zucker mit den Schwingbesen des Mixers hell und schaumig rühren. 1 Ei begeben, 1 Min. weiterrühren. Restliche Eier ebenfalls einzeln darunterrühren und jedes Mal kräftig weiterrühren. Zitronensaft darunterrühren. Speisestärke und alle Zutaten bis und mit Salz gut mischen, mit den Ananasstücken (inkl. der restlichen Flüssigkeit) unter die Masse mischen.

Backen: In der Mitte des auf 175 °C vorgeheizten Ofens ca. 60 Min. backen, dabei nach ca. 30 Min. Backzeit den Kuchen mit einem scharfen Messer mittig einritzen. Cake herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen. Cake in Folie einpacken und über Nacht kühl stellen. So intensiviert sich das Ananasaroma und der Cake lässt sich prima schneiden.

Topping: Puderzucker, Wasser und Zitronensaft zu einer dickflüssigen Glasur verühren, über den Cake giessen. Mit Ananas und Kokosstücken garnieren.

Viele weitere gluschtige Rezepte gibt's unter:
www.mahlerundco.ch/rezepte

