



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 darunter rühren und jedes Mal kräftig weiterrühren. Zitronensaft darunter rühren. 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

