Weihnachtsbacken Rezepte

Weihnachtskuchen mit Karibikflair

Gattung: Ananas, Backen, Feste, Kuchen, Obst, Weihnachten

Karibikflair:

50 g kandierte Orangenscheiben, - fein gehackt
50 g kandierte Ananasstücke, - fei gehackt
2 Essl. brauner Rum (2 cl)
1 Miniananas, geschält, fein - gewürfelt

Teig:

175 g Butter, zimmerwarm
150 g brauner Zucker
1/2 Orange, abgeriebene Schale
1/2 Zitrone, abgeriebene Schale
5 g Ingwer, frisch gerieben
1 Vanilleschote, Mark
5 Eier (Grösse M = 50 g/Ei), - Zimmertemperatur
50 g Kokosflocken, geröstet
200 g Mehl Typ 405
100 g Maisgriess, fein - (Polentagries)
1 Pack. Backpulver
2 Essl. Zitronensaft (2 cl)
3 Essl. Orangensaft, frisch - gepresst (3 cl)
5 Essl. brauner Rum (5 cl)

Tränke:

4 Essl. Zitronensaft, frisch - gepresst (4 cl)
4 Essl. Orangensaft, frisch - gepresst (4 cl)
4 Essl. brauner Rum (4 cl)
40 g Zucker

Für das Karibikflair kandierte Orangen und Ananas über Nacht im Rum marinieren. Die Miniananas schälen, fein würfeln und gut ausdrücken. Für die Tränke frisch gepresste Säfte und Zucker aufkochen. Etwas abkühlen lassen, dann Rum unterrühren. Für den Teig Butter mit Zucker, Orangen- und Zitronenschale, Ingwer und Vanillemark schaumig rühren. Eier nach und nach zugeben. Kokosflocken mit Mehl, Maisgriess und Backpulver mischen und unter die Eimasse heben. Zum Schluss Zitronen-, Orangensaft und Rum, sowie die marinierten kandierten Früchte und die fein gehackte, gut ausgedrückte frische Ananas zugeben. Eine Kastenform fetten und mehlen. Den Teig einfüllen, glatt streichen. Bei Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen bei 175 ºC ca. 60 Minuten backen. Mit einem Holzspießchen prüfen, ob der Kuchen fertig ist. Bleibt kein Teig mehr am Spiesschen hängen, ist der Kuchen fertig. Kuchen noch warm mit der Tränke bestreichen. Nach Belieben mit kandierten Orangenscheiben oder kandierter Ananas, Puderzucker garnieren.