

Kuchen Backen Rezepte

Ananaskuchen Mit Kokos

Anzahl: 10 Portionen Gattung: Backen, Gebäck, Ananas, Blechkuchen, Kuchen, Obst

		Teig	
100 g	Kokosraspel		Salz
	Fett für die Saftpfanne	3	Eier (Kl. M)
125 g	Butter oder Margarine	200 g	Mehl
100 g	Zucker	1/2	Pk. Backpulver
3	Essl. Milch	150 g	Ingwerkonfitüre
		Kokos-Puddingcreme	
1	Liter Kokosmilch (ungesüßt. -Asienladen)	90 g	Speisestärke
5	Eier (Kl. M, getrennt)	2	Vanilleschoten, Mark von Salz
60 g	Zucker		
		Belag und Guß	
1	Ananas, reife (1,5 kg)	40 g	Speisestärke
500 ml	Ananassaft (ungesüßt)		

1. Für den Teig die Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Die Saftpfanne ausfetten.
2. Butter oder Margarine, Zucker, Milch und 1 Prise Salz cremig rühren. Eier nacheinander unterschlagen. Mehl und Backpulver mischen und darüber sieben, geröstete Kokosraspel dazugeben und alles gut verkneten.
3. Den Teig in die Saftpfanne füllen und glattstreichen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 40 - 45 Minuten backen. (Gas 2, Umluft 40 Minuten bei 150 Grad). Ingwerkonfitüre erhitzen und den noch heißen Kuchen damit bestreichen.
4. Für die Kokos-Puddingcreme die Kokosmilch glattrühren. 250 ml abnehmen und mit den Eigelb, 30 g Zucker und der Speisestärke verrühren. Restliche Kokosmilch mit dem Vanillemark und 1 Prise Salz aufkochen. Kokosmilch-Speisestärke-Mischung mit einem Schneebesen unter die kochende Kokosmilch rühren. Bei milder Hitze unter Rühren 2-3 Minuten durchkochen.
- 3 Eiweiß (die restlichen anderweitig verwenden) mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter den heißen Pudding heben. Einmal kurz aufkochen. Den Pudding auf den Blechkuchen streichen.
5. Für den Belag die beiden Enden der Ananas quer mit einem Sägemesser abschneiden. Die Ananas hochkant hinstellen, die Schale großzügig abschneiden. Das Fleisch quer in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Den inneren harten Strunk mit einem runden Ausstecher (ca. 2 cm Ø) ausstechen. Die Ananasscheiben in gleichmäßige Achtel schneiden. Kokosnusspudding mit den Ananasstückchen dachziegelartig belegen.
6. Für den Guss 100 ml Ananassaft abnehmen und mit der Speisestärke glattrühren. Den restlichen Ananassaft aufkochen, die Stärke einrühren und 2-3 Minuten bei milder Hitze kochen. Den Guss mit einem Esslöffel auf den Ananasbelag streichen. Den Kuchen 2-3 Stunden abkühlen lassen.

Dazu passt geschlagene Sahne mit Zimt. Zubereitungszeit 1 Stunde, 45 Minuten (plus Kühlzeit)

Pro Person ca. : 726 kcal Eiweiß : 12 Gramm Fett : 42 Gramm Kohlenhydrate : 75 Gramm