

Weihnachtsgebäck Rezepte

Ananas Kokoswürfel

Anzahl: 16 Stück

Gattung: Backen, Gebäck, Kekse, Weihnachten

		TEIG	
4	Eier	120 g	Mehl
3	Frische Eigelbe	1	Unbehandelte Zitrone nur
150 g	Zucker		- abgeriebene Schale
1	Msp. Salz	2	geh. TL Backpulver
250 g	Kokosraspel		
		BELAG	
1	Babyananas; geschält, - geviertelt; in ca.	1	cm dicken Scheiben
		MERINGUAGE	
3	Frische Eiweisse	100 g	Zucker
1	Msp. Salz		

Eier, Eigelbe, Zucker und Salz in einer Schüssel rühren, bis die Masse hell ist. Restliche Zutaten darunter mischen. Teig in die vorbereitete Springform geben, glatt streichen, Ananasviertel nebeneinander auf den Teig legen. Backen ca. 35 Minuten auf dem Gitter auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Hitze auf 150 Grad reduzieren.

Meringuage: Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers begeben, weiter schlagen, bis die Masse glänzt. Restlichen Zucker begeben, kurz weiter schlagen. Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (8 mm Durchmesser) geben, gitterförmig auf den Kuchen spritzen.

Fertigbacken: ca. zehn Minuten auf dem Gitter in der Mitte des auf 150 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Springformrand entfernen, auf einem Gitter auskühlen. Schneiden: Kuchen erneut auf den Springformboden legen; in Quadrate schneiden.