

BACKEN
MIT GLOBUS
und *Sally*



**Kastenkuchen
mit Ananasblume**

Zutaten

Teig

4 Eier
200 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
1 Prise Salz
200 ml Sonnenblumenöl
150 ml Milch oder Kokoslikör
250 g Mehl
1 P. Backpulver
250 g Kokosraspeln
200 g Marzipanrohmasse

1 Dose Ananasstücke
ca. 50 g Mehl für die Ananas

Ananasblumen und Dekoration

1 reife Ananas

Guss & Dekoration

Saft von ½ Zitrone
150 g Puderzucker
50 g Kokoschips

 45 Min.  80 Min.  1 Std.

1 Teig

Eier, Zucker, Vanilleextrakt und Salz in 5–10 Minuten cremig rühren. Öl und Milch oder Kokoslikör einrühren. Mehl und Backpulver mischen und gemeinsam mit den Kokosraspeln und dem geraspelten Marzipan einrühren. Die Ananasstücke in Mehl wälzen und kurz unterheben. Eine Kastenform mit Backtrennspray fetten und bemehlen. Den Teig einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze für etwa 70–80 Minuten backen. Danach abkühlen lassen.

2 Ananasblumen

Den Boden und Deckel der Ananas wegschneiden. Die Ananas rundherum schälen und ggf. die „Augen“ mit einem Löffel entfernen. Die Ananas in etwa 1–2 mm dünne Scheiben schneiden. Mit einem Küchentuch vorsichtig trocken tupfen. Nun auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und bei Umluft oder Heißluft 100 °C etwa 90 Minuten trocknen. Nach 45 Minuten umdrehen und zwischendurch die Ofentür öffnen, um die Feuchtigkeit entweichen zu lassen. Nach dem Trocknen in ein Schälchen oder in eine Muffinform legen, damit die Blumen halbrund geformt werden und in der Form abkühlen und aushärten können.

3 Guss und Dekoration

Den Zitronensaft mit dem Puderzucker verrühren und auf den Kuchen streichen. Mit Kokoschips bestreuen und mit den Ananasblumen dekorieren.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

