SUPER SAFTIG

Ananaskuchen



Einfach Backen / Brigitte Sporrer

Backen:	**40 Min.**
Dauer:	**25 Min.**
Niveau:	**Einfach**

ZUTATEN (FÜR 1 KUCHEN)

1 Dose	Ananas in Scheiben (Abtropfgewicht ca. 350 g)
220 g	weiche Butter
30 g	brauner Zucker
130 g	Zucker
1 Prise	Salz
3	Eier (Gr. M)
200 g	Weizenmehl (Type 405, alternativ Dinkelmehl Type 630)
2 TL	Backpulver
	nach Belieben Cocktailkirsche oder Maraschinokirschen zum Dekorieren

Zubereitung

1. SCHRITT

1 Dose Ananas in Scheiben (Abtropfgewicht ca. 350 g)

Den Backofen auf **180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad)** vorheizen. Die Ananasscheiben auf einem Sieb abtropfen lassen. Ein Stück Backpapier in die **Springform (Ø 26 cm)** einspannen.

2. SCHRITT

40 g weiche Butter, 30 g brauner Zucker

40 g der weichen Butter mit einem Pinsel auf dem Boden der Form verteilen. Den braunen Zucker gleichmäßig darauf streuen.

3. SCHRITT

Acht der Ananasscheiben dicht an dicht auf den Springformboden legen. Die übrigen Ananasscheiben (ca. 3-4 Stück) sehr fein hacken oder pürieren.

4. SCHRITT

180 g weiche Butter, 130 g Zucker, 1 Prise Salz, 3 Eier (Gr. M), 200 g Weizenmehl (Type 405, alternativ Dinkelmehl Type 630), 2 TL Backpulver

Für den Teig die übrige weiche Butter mit Zucker und Salz in einer Rührschüssel schaumig schlagen. Eier nach und nach zugeben und auf höchster Stufe weiterrühren. Das Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Ananaspüree unter den Teig rühren.

5. SCHRITT

Nach Belieben die Löcher der Ananasscheiben mit je einer Kirsche ausfüllen. Teig darauf geben und glatt streichen. Im unteren Drittel des vorgeheizten Backofens **ca. 40 Minuten** goldgelb backen. Am besten ein Stück Backpapier auf den Kuchenrost legen, damit der eventuell heraustropfende Saft bzw. Karamell nicht am Ofenboden einbrennt.

6. SCHRITT

Den fertigen Kuchen **ca. 5 Minuten** auf einem Kuchenrost auskühlen lassen. Dann direkt auf die gewünschte Tortenplatte stürzen und das mitgebackene Backpapier entfernen. Der Kuchen ergibt ca. 12 Stücke.