

## Rezept

# Ananaskuchen

Ein Rezept von Ananaskuchen, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>1 Dose</b> Ananas in Ringen (Abtropfgewicht 490 g)	<b>125 g</b> weiche Butter
$\frac{3}{4}$ Becher Zucker (1 Becher = 1 Sahnebecher mit 200 ml)	<b>4</b> Eier
	$\frac{3}{4}$ Becher Eierlikör
<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>1 Prise</b> Salz
<b>2 TL</b> abgeriebene Bio-Zitronenschale	<b>2 Becher</b> Mehl, Type 405
<b>1</b> $\frac{1}{4}$ Becher Maismehl	<b>3 TL</b> Backpulver
<b>1</b> $\frac{1}{2}$ Becher Puderzucker	<b>1 EL</b> Rum (nach Belieben)
<b>16</b> kandierte Ananasstücke	Fett und Mehl für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Kranzform von 2 l Inhalt (16 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

## Zubereitung

1. Die Ananasringe über einem Sieb abtropfen lassen (den Saft auffangen) und in 1 cm große Stücke schneiden. Den Backofen auf 190° vorheizen. Die Form einfetten und mit Mehl austreuen. Butter und Zucker schaumig schlagen. Die Eier nacheinander unterrühren und den Eierlikör zufügen. Vanillezucker, Salz und Zitronenschale zufügen. Mehl, Maismehl und Backpulver vermischen und unterrühren. Zum Schluss die Ananasstücke unterziehen.
2. Den Teig in die Form füllen und im Backofen (Mitte, Umluft 170°) ca. 50 Min. backen. In der Form etwas abkühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen. Puderzucker mit 2 EL Ananassaft (nach Belieben mit Rum) glatt rühren, den Kranz damit überziehen und mit kandierten Ananasstücken verzieren.