

Rezept

Ananaskuchen mit Peperoni

Ein Rezept von Ananaskuchen mit Peperoni, am 18.04.2024

Zutaten

200 g Paranüsse	400 g Dinkelmehl (Type 630)
3 TL Backpulver	200 ml geschmacksneutrales Öl
50 g weiche Butter	150 g (Roh-)Rohrzucker
6 cl Rum (ersatzweise Ananassaft)	1 Prise Salz
6 M Eier	1 kleine Ananas (ca. 1,2 kg)
2-3 rote Peperoni	50 g (Roh-)Rohrzucker
1 TL gemahlener Ingwer	150 g Ananaskonfitüre

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 tiefes Backblech (30 x 40 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen. Für den Teig die Paranüsse in einem elektrischen Bithacker fein mahlen. Mit Mehl und Backpulver vermischen.
2. Öl mit Butter, Rohrzucker, Rum und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig schlagen. Die Eier nacheinander unterrühren. Die Mehl-Nuss-Mischung dazugeben und ebenfalls unterrühren. Teig auf dem Blech verteilen, glatt streichen.
3. Für den Belag die beiden Enden der Ananas großzügig abschneiden. Ananas schälen, dabei auch die »Augen« entfernen. Die Frucht in 12 Scheiben von knapp 1 cm Dicke schneiden. Bei jeder Scheibe den Strunk mit einer Lochtülle oder einem Ringausstecher ausstechen. Die Ananasringe nebeneinander leicht in den Teig drücken. Den Kuchen im Ofen (unten, Umluft 160°) 40-45 Min. backen.
4. Inzwischen Peperoni entstielen, waschen, längs halbieren, Kerne und Trennwände entfernen. Die Peperoni in sehr feine Streifen schneiden, mit Rohrzucker und Ingwer mischen. Nach ca. 15 Min. Backzeit über die Ananas streuen und den Kuchen in 25-30 Min. fertig backen.
5. Das Blech aus dem Ofen nehmen und auf ein Kuchengitter stellen. Die Ananaskonfitüre in einem kleinen Topf kurz aufkochen und den noch heißen Kuchen damit bestreichen. Den Kuchen vollständig auskühlen lassen. Dazu schmeckt halb steif geschlagene Sahne.