

Rezept

Ananaskuchen mit Kirschen

Ein Rezept von Ananaskuchen mit Kirschen, am 07.08.2024

Zutaten

6 Scheiben Ananas (aus der Dose)	1 EL Speisestärke
6 kandierte Kirschen	100 g Butter
100 g Zucker	2 Eier
50 g Mehl	50 g Kokosflocken
1/2 TL Backpulver	Backpapier und Fett für die Backform

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Springform von 24 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

Zubereitung

1. Backofen vorheizen. Backform mit Backpapier belegen. Den Rand fetten. Ananasscheiben abtropfen lassen, Saft auffangen, 125 ml abmessen. Butter und Zucker schaumig schlagen. Erst die Eier, dann Mehl, Kokosflocken und Backpulver unterrühren.
2. Speisestärke mit 2-3 EL Ananassaft glatt rühren. Den restlichen Saft erhitzen, Speisestärke einrühren, 1 Min. unter Rühren kochen lassen. In der Form verstreichen. Ananasscheiben darauf verteilen, in der Mitte jeweils mit 1 Kirsche garnieren. Den Teig darauf verteilen. Bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 40 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen, auskühlen lassen.