

## Rezept

# Donauwellen mit Ananas

Ein Rezept von Donauwellen mit Ananas, am 20.06.2024

## Zutaten

<b>1</b> große Dose Ananasscheiben (500 g Abtropfgewicht)	<b>250 g</b> weiche Butter
Salz	<b>250 g</b> Zucker
<b>350 g</b> Mehl	<b>6</b> Eier
<b>2 EL</b> Kakaopulver	<b>4 TL</b> Backpulver
	<b>2 EL</b> Milch

### FÜR FÜLLUNG UND GLASUR:

<b>500 g</b> Sahne	<b>2 Päckchen</b> Sahnesteif
<b>200 g</b> gesüßte Kokoscreme (Dose)	<b>50 g</b> Zartbitter-Schokoraspel (Fertigprodukt)
<b>50 g</b> Kokosraspel	Fett und Mehl für das Blech

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 TIEFES BLECH (40 X 30 CM, 20 STÜCKE) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Ananasscheiben abgießen und in einem Sieb gut abtropfen lassen, dann die Scheiben in kleine Stücke schneiden.
2. Die weiche Butter mit Quirlen des Handmixers auf höchster Stufe geschmeidig schlagen. Zucker und Salz nach und nach unterrühren. Die Eier einzeln nacheinander zugeben, ca. 1/2 Min. unterrühren. Aufschlagen, bis eine dicke und goldgelbe Masse entstanden ist.
3. Mehl mit Backpulver mischen, über die Buttermasse sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe nur kurz untermischen. Der Teig ist perfekt, wenn er schwer reißend von einem Löffel fällt. Falls er zu fest ist, Milch zufügen und kurz unterrühren. Ein Backblech einfetten und mit Mehl ausstäuben. Die Hälfte des Teiges auf das Blech streichen.
4. Den Kakao und die Milch unter den restlichen Teig rühren, dann diesen auf den hellen Teig streichen. Die Ananasstücke darauf verteilen. Im heißen Backofen (Mitte) 25– 30 Min. backen. Auf dem Backblech vollständig auskühlen lassen.
5. Die Sahne steif schlagen, dabei das Sahnesteif einrieseln lassen. Kokoscreme nach und nach dazu rühren. Die Kokos-Sahne mit einem Gummispatel auf den kalten Kuchen streichen. Die Schoko- und Kokosraspel auf die Creme streuen und den Kuchen 1 Std. kalt stellen.
6. TAUSCH-TIPP Wer den Klassiker mit Kirschen lieber mag, nimmt statt der Ananas aus der Dose zwei Gläser Schattenmorellen (à 350 g Abtropfgewicht) und ersetzt die Kokoscreme durch 100 g mehr Sahne.