

Rezept

Kokos-Ananas-Schnitten

Ein Rezept von Kokos-Ananas-Schnitten, am 05.12.2025

Zutaten

100 g kandierte Ananasstücke

200 g weiche Butter

200 g Kokosmilch

Zimtpulver

50 g Speisestärke

150 g Rohrzucker

5 Eier (M)

gemahlener Kardamom

150 g Kokosmehl

1 Pck. Backpulver

Ausserdem

2 EL Zitronengelee

40 g Kokoschips

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal, 14 g F, 3 g EW, 16 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Ananasstücke mit 2 EL Zucker im Mixer fein hacken oder mit einem Messer klein würfeln und mit dem Zucker vermischen.
2. Butter und übrigen Rohrzucker mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig aufschlagen. Die Eier einzeln unterrühren.
3. Gehackte oder gewürfelte Ananasstücke mit Kokosmilch und je ¼ TL Kardamom und Zimt unter den Teig rühren. Das Kokosmehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und unter den Teig heben.
4. Den Teig auf das vorbereitete Blech geben und gleichmäßig verstreichen. Im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. Danach herausnehmen und leicht abkühlen lassen. Zitronengelee glatt rühren, den Kuchen damit bestreichen und mit Kokoschips bestreuen.