

Ananas - Kuchen - Gedeckter

Kategorien: Kuchen, Gefüllt, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

400	Gramm	TK-Blätterteig
1	Dose	Ananasstücke
250	ml	Ananassaft
2	Essl.	Stärke
2	Essl.	Butter
1	Essl.	Zitronensaft
1		Eigelb zu Bestreichen

Anleitung:

Die Blätterteigplatten etwa 15 Minuten auftauen lassen. Den Ananassaft mit der Stärke in einem kleinen Topf verrühren. Etwa 10 Minuten zu einem Sirup einkochen lassen. Die Butter hinzufügen und alles etwa 5 Minuten weiterkochen lassen. Eine Springform ausfetten. Drei Viertel der Teigplatten sich leicht überlappend auslegen und auf Springformgröße ausrollen.

Den Teig dann in die Form legen und einen etwa 3 cm hohen Rand formen. Den Backofen auf 210°C vorheizen. Die Ananasstücke auf den Teig geben und mit Zitronensaft und dem Sirup beträufeln.

Den restlichen Teig ausrollen und in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Den Teigrand leicht nach innen biegen. Die Streifen gitterförmig über den Belag legen und seitlich mit dem Teigrand zusammendrücken.

Den Kuchenrand und Teiggitter mit dem verquirlten Eigelb bestreichen. Den Kuchen etwa 20 Minuten im vorgeheizten Backofen 180°C backen.