

# Ananas - Kuchen mit Kokos

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Gefüllt

Zutaten für: 10 Portionen

## *TEIG*

---

100	Gramm	Kokosraspel
		Fett für die Saftpfanne
125	Gramm	Butter oder Margarine
100	Gramm	Zucker
3	Essl.	Milch
		Salz
3		Eier (Kl. M)
200	Gramm	Mehl
1/2	Pack.	Backpulver
150	Gramm	Ingwerkonfitüre

## *KOKOS-PUDDINGCREME*

---

1	Ltr.	Kokosmilch (ungesüßt. Asienladen)
5		Eier (Kl. M, getrennt)
60	Gramm	Zucker
90	Gramm	Speisestärke
2		Vanilleschoten, Mark von Salz

## *BELAG UND GUSS*

---

1		Ananas, reife (1,5 kg)
500	ml	Ananassaft (ungesüßt)
40	Gramm	Speisestärke

### Anleitung:

1. Fuer den Teig die Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett goldbraun roesten. Die Saftpfanne ausfetten.

2. Butter oder Margarine, Zucker, Milch und 1 Prise Salz cremig ruehren. Eier nacheinander unterschlagen. Mehl und Backpulver mischen und daruebersieben, geroestete Kokosraspel dazugeben und alles gut verkneten.

3. Den Teig in die Saftpfanne fuellen und glattstreichen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 40 - 45 Minuten backen. (Gas 2, Umluft 40 Minuten bei 150 Grad). Ingwerkonfituere erhitzen und den noch heissen Kuchen damit bestreichen.

4. Fuer die Kokos-Puddingcreme die Kokosmilch glattruehren. 250 ml abnehmen und mit den Eigelb, 30 g Zucker und der Speisestaerke verruehren. Restliche Kokosmilch mit dem Vanillemark und 1 Prise Salz aufkochen. Kokosmilch-Speisestaerke-Mischung mit einem Schneebesen unter die kochende Kokosmilch ruehren. Bei milder Hitze unter Ruehren 2-3 Minuten durchkochen. 3 Eiweiss (die restlichen anderweitig verwenden) mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter den heissen Pudding heben. Einmal kurz aufkochen. Den Pudding auf den Blechkuchen streichen.

5. Fuer den Belag die beiden Enden der Ananas quer mit einem Saegemesser abschneiden. Die Ananas hochkant hinstellen, die Schale grosszuegig abschneiden. Das Fleisch quer in 1/2 cm dicke Scheiben

## Ananas - Kuchen mit Kokos

(Fortsetzung)

schneiden. Den inneren harten Strunk mit einem runden Ausstecher (ca. 2 cm Ø) ausstechen. Die Ananasscheiben in gleichmaessige Achtel schneiden. Kokosnusspudding mit den Ananasstueckchen dachziegelartig belegen.

6. Fuer den Guss 100 ml Ananassaft abnehmen und mit der Speisestaerke glattruehren. Den restlichen Ananassaft aufkochen, die Staerke einruehren und 2-3 Minuten bei milder Hitze kochen. Den Guss mit einem Essloeffel auf den Ananasbelag streichen. Den Kuchen 2-3 Stunden abkuehlen lassen. Dazu passt geschlagene Sahne mit Zimt.

Zubereitungszeit: 1 Stunde, 45 Minuten (plus Kuehlzeit)

:Pro Person ca. :	726 kcal
:Pro Person ca. :	3037 kJoule
:Eiweiß :	12 Gramm
:Fett :	42 Gramm
:Kohlenhydrate :	75 Gramm