

Ananas - Marzipan - Kuchen 2

Kategorien: Kuchen, Früchte, Rührteig

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Marzipan - Rohmasse
175	Gramm	Butter
150	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
3		Ei(er)
200	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
100	Gramm	Haferflocken
200	Gramm	Ananas, in Scheiben (Dose)
1	Essl.	Rum
1	Becher	Kuchenglasur, Schokolade

Anleitung:

Marzipan und Butter zu einer geschmeidigen Masse verrühren. (Marzipan ganz kurz in die Mikrowelle, Auftaustufe dann lässt es sich gut verarbeiten). Nach und nach Zucker, Vanillezucker, Rum und die Dotter dazugeben. Mehl, Haferflocken und Backpulver mischen, Esslöffelweise unter den Teig rühren. Ananasstücke abtropfen lassen, in kleine Stücke schneiden und unter den Teig mischen. Eischnee unterheben. Eine Kastenform fetten und bemehlen, den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backrohr 180°Grad/ca.60 Min. backen. Kuchen aus der Form nehmen und abkühlen lassen. Den Kuchen mit Schokoladeglasur überziehen.