

## Ananas - Schmandkuchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Gefüllt

Zutaten für: 1 Keine Angabe

### *TEIG*

---

200	Gramm	Margarine
100	Gramm	Zucker
2	Pack.	Vanillinzucker
4		Eier
450	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver

### *BELAG*

---

200	Gramm	Margarine
2	Pack.	Schmand á 200 g
100	Gramm	Zucker
2	Pack.	Vanillinzucker
3	Pack.	Sahnesteif
		(wenn es sehr warm ist, ein Päckchen mehr nehmen)
2	Dosen	Ananas á 565 ml

### Anleitung:

Fuer den Teig die Margarine mit dem Zucker, Vanillinzucker und den Eiern schaumig schlagen. Dann Mehl mit Backpulver vermischen und loeffelweise mit dem Mixer unterruehren. Fuer die Streusel ein Backblech mit Backpapier auslegen. Drei Essloeffel vom Teig abnehmen und duenn auf das Backpapier streichen. Den restlichen Teig auf ein zweites gefettetes Backblech streichen und 20-30 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 170° backen. Auf dem Blech auskuehlen lassen. Nun das Blech mit dem Streuselteig in den Ofen schieben und etwa fuef Minuten backen. Die Streusel sollen goldgelb und gut durchgebacken sein. Wenn der Streuselteig erkaltet ist, die Streusel von Hand zerkleinern.

Fuer den Belag zuerst die Ananas gut abtropfen lassen. Mit dem Puerierstab oder von Hand zu einer gleichmaessigen Masse zerkleinern. Die Margarine mit dem Schmand, dem Zucker und dem Vanillinzucker gut verruehren. Danach das Ananas Pueree untermengen. Zum Schluss das Sahnesteif einrieseln lassen und mit dem Mixer einarbeiten. Die Ananasmasse gleichmaessig auf dem Teig verstreichen. Die Streusel drueberstreuen und am besten eine Stunde lang durchziehen lassen.