

Kokos - Ananas - Becherkuchen

Kategorien: Kuchen, Rührkuchen

Zutaten für: 1 Rezept

1	Becher	Sahne (200 ml)
1	Becher	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
2	Becher	Mehl
1	Pack.	Backpulver
1		Ei

ZUTATEN FÜR DEN BELAG

2	Becher	Kokosraspel
125	Gramm	Butter
1	Becher	Zucker
1	klein.	Dose Ananasstücke

Anleitung:

Sahne steif schlagen. Zucker mit Vanillinzucker und Ei verrühren und unter die Sahne heben. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und nach und nach unterheben. Springform fetten, Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 20 - 25 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und im Ring abkühlen lassen.

Für den Belag Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett hellbraun anrösten. Die Butter und den Zucker in einem Topf aufkochen lassen und so lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die angerösteten Kokosraspel unterrühren.

Die Ananasstücke abtropfen lassen (evtl. noch etwas kleiner schneiden, da der Kuchen beim Anschneiden sonst leicht zerfällt), und unter die Kokosmasse heben.

Den Belag auf den Boden streichen und vollständig im Ring erkalten lassen. Springformring entfernen und servieren.