

Ananas - Törtchen aus Malaysia Kuih Nanas

Zutaten für: 15 Portionen

		Zutaten für	Portionen
185	Gramm	Mehl	
1	Prise	Salz	
90	Gramm	Butter, kalte	
1		Ei(er)	
3	Teel.	Zitronensaft	
800	Gramm	Ananas	
160	Gramm	Zucker, brauner	
3		Gewürznelken	
2	Stücke	Anis (Zacken vom Sternanis)	
1	Prise	Muskat	

Anleitung:

Teig: Mehl, Salz und die gewürfelte Butter in der Küchenmaschine zu Streuseln verarbeiten. Mit dem Ei und 1(!)TL Zitronensaft zu einer Teigkugel verkneten. Abdecken und im Kühlschrank stehen lassen, im Idealfall eine halbe Stunde. Ananas-Füllung: Das Fruchtfleisch der Ananas, ob frisch oder aus der Dose ist egal, fein hacken (fast püriert) und in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze zusammen mit Zucker, den restlichen 2 TL Zitronensaft, Nelken, Anis und Muskat ohne Deckel köcheln lassen. Jetzt braucht man Geduld, denn bis die Masse angegedickt ist, vergeht einige Zeit. Nach etwa 20 Minuten sollte die Ananasmasse soweit sein. Dann kann der Teig aus dem Kühlschrank geholt und auf einen halben bis einen Zentimeter ausgerollt werden. Mit einem wirklich großen Glas (knapp 6 cm Durchmesser oben) viele kleine Kreise ausstechen. Die Größe kann aber von der Backform abhängig gemacht werden. In diese, am besten eine Muffin-Form (mini, da passen auch kleinere Kreise rein), die Teigfladen hineinlegen und an der "Wand" der Vertiefung einen Rand nach oben drücken. In diese Nester nun mindestens je einen gehäuften Teelöffel der Ananasmasse geben.

Die Törtchen bei 180° Heißluft (lieber ein bisschen vorheizen!) 20 Minuten backen. Die Törtchen werden sehr lecker, etwas trocken, wenn man nicht aufpasst, die Ananas gleicht das aber aus. Der Teig allein schmeckt nicht, aber in Kombination mit der Frucht. Lecker! Bei angegebener Zutatenmenge können um die 15 kleine Törtchen gebacken werden. Anstelle von Sternanis kann auch ein Hauch Zimt verwendet werden!