KASTENKUCHEN MIT ANANASBLUMEN



Kastenkuchen mit Ananasblumen

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

TEIG

Eier, Zucker, Vanilleextrakt und Salz in 5-10 Minuten cremig rühren. Öl und Milch oder Kokoslikör einrühren. Mehl und Backpulver mischen und gemeinsam mit den Kokosraspeln und dem geraspelten Marzipan einrühren. Die Ananasstücke in Mehl wälzen und kurz unterheben. Eine Kastenform mit Backtrennspray fetten und bemehlen. Den Teig einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 70-80 Minuten backen. Danach abkühlen lassen.

ANANASBLUMEN

Den Boden und Deckel der Ananas wegschneiden. Die Ananas rundherum schälen und ggf. die „Augen“ mit einem Löffel entfernen. Die Ananas in etwa 1-2 mm dünne Scheiben schneiden. Mit einem Küchentuch vorsichtig trocken tupfen. Nun auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und bei Umluft oder Heißluft 100 °C etwa 90 Minuten trocknen. Nach 45 Minuten umdrehen und zwischendurch die Ofentür öffnen, um die Feuchtigkeit entweichen zu lassen. Nach dem Trocknen in ein Schälchen oder in eine Muffinform legen, damit die Blumen halbrund geformt werden und in der Form abkühlen und aushärten können.

GUSS & DEKORATION

Den Zitronensaft mit dem Puderzucker verrühren und auf den Kuchen streichen. Mit Kokoschips bestreuen und mit den Ananasblumen dekorieren.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

TEIG:

- [ ] **4** Eier
- [ ] **200 g** Zucker
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **200 ml** Sonnenblumenöl
- [ ] **150 ml** Milch
- [ ] **250 ml** Mehl
- [ ] **1** Backpulver
- [ ] **250 g** Kokosraspeln
- [ ] **200 g** Marzipanrohmasse
- [ ] **1** Ananas (in Stücken, Dose)
- [ ] **50 g** Mehl (für die Ananas)

ANANASBLUMEN UND DEKORATION:

- [ ] **1** Ananas (reif)

GUSS & DEKORATION:

- [ ] **½** Zitrone (Saft)
- [ ] **150 g** Puderzucker
- [ ] **50 g** Kokoschips