SALLYS UPSIDE-DOWN-KUCHEN

Hier ist das Rezept für den Upside-Down-Kuchen aus der finalen Sendung der Topfgeldjäger vom 24.05.13, für den ich ein Rosesiegel bekommen habe

Back-/Kochzeit
35 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform:	rund
Durchmesser:	26 cm
Höhe:	10 cm

ZUBEREITUNG

Hacke die Pistazien und rasple die Karotten oder mixe sie. Stelle aus den Zutaten (ohne Pistazien) einen Rührteig her (Anleitung im Video).

Schneide die Ananas in Stücke oder in Scheiben. Karamellisiere sie mit Zucker in einer Pfanne und schmecke sie evtl. mit Rum ab.
Richte die Ananasstücke in der mit Backpapier ausgelegten Form an und verteile den Teig darüber. Streue die Pistazien darüber und backe den Kuchen bei 175 °C O/U für etwa 30-40 Minuten (Stäbchenprobe nicht vergessen!).
Stürze den Kuchen auf eine Tortenplatte (upside down) und lasse ihn abkühlen.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

ZUTATEN:

- [ ] **60 g** Pistazien
- [ ] **225 g** Karotten
- [ ] **3** Eier
- [ ] **150 g** Zucker
- [ ] **135 g** Öl
- [ ] **180 g** Mehl
- [ ] **1** Backpulver
- [ ] **1** Orange (Schale & Saft)
- [ ] **1** Ananas
- [ ] **2 EL** Zucker
- [ ] evtl. Rum