

KUCHENGLÜCK

Gestürzter Ananaskuchen



ZUTATEN (Springform Ø 26cm)

Für den Teig:

- 1 Ananas
- 150 g Butter
- 100 g brauner Zucker
- 3 Stk. Eier (Gr. M)
- 1 Pck. Vanillezucker
- 160 g Kokosraspel
- 130 g KOMEKO KUCHENGLÜCK**
- ½ Orange (nur Abrieb) unbehandelt
- 1 TL Backpulver



ZUBEREITUNG

1. Die Ananas schälen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden, den Strunk ausstechen.
2. Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Backform mit Butter ausstreichen und mit 2 EL braunem Zucker bestreuen, die Ananasscheiben darauf dekorativ auslegen.
3. Die Eier trennen, Eiweiß mit einer Prise Salz und der Hälfte des Zuckers steif schlagen und beiseitestellen. Eigelb mit dem restlichen Zucker weißschaumig schlagen. 150 g Butter, 1 Pck. Vanillezucker, 160 g Kokosraspel, **130 g KOMEKO KUCHENGLÜCK**, abgeriebene Orangenschale und 1 TL Backpulver unterrühren. Den Eischnee unterheben und die Masse auf den Ananasscheiben verteilen.
4. Im Backofen 45 min. backen, herausnehmen, gut auskühlen lassen und auf eine Kuchenplatte stürzen.

Tipp: Ihr könnt auch Ananasscheiben aus der Dose dafür verwenden

