

# Ananas-Kokos-Kuchen vom Blech

Kuchen » Ananas

## Zutaten (12 Stücke)

- » 2 gr.Dosen Ananas
- » 180g Mehl
- » 75g Zucker
- » 1/2 Vanilleschote(n)
- » 1 Prise Salz
- » 60g Kokosraspel
- » 1/2 Limette(n)
- » 125g Butter/Margarine
- » 100g Saure Sahne
- » 2 Ei(er)
- » 1EL Vanillesaucenpulver

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

1. Ananasscheiben abtropfen lassen. Mehl, 50g Zucker, Vanillemark, Salz, 40g Kokosraspel, Limettenschale und Fett zu Streuseln verarbeiten. Eine Fettpfanne des Backofens (ca. 32x37cm) in der Mitte mit einem mehrfach gefalteten Streifen Alufolie teilen. Eine Hälfte einfetten, Streusel gleichmäßig darauf verteilen und festdrücken. Boden mit 10g Kokosraspel bestreuen.

2. Saure Sahne, Eier, restlichen Zucker und Soßenpulver verrühren. Auf dem Boden gleichmäßig glatt verstreichen. Ananasringe darauf verteilen und mit übrigen Kokosraspeln bestreuen. Im heißen Ofen bei 150°C ca. 45min backen. Herausnehmen, Blech auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und Kuchen in Stücke schneiden.

## Rezept-Foto



angelegt am: 16.03.2003

Rezept-Nr: 272

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke