

Hier und heute



Ananas-Kokos-Kuchen

Marcel Seeger bringt mit seinem Ananas-Kokos-Kuchen fruchtige Exotik auf den Kaffeetisch. Unser Konditormeister zeigt, wie der Rührteig saftig gelingt und sie ganz unkompliziert köstliche Kokosstreusel als Topping selbstmachen.

Das Rezept

von Marcel Seeger für 26 cm Durchmesser Tortenring/Springform

Zutaten für den Ananaskuchen

- 3 Eier (Gr. M)
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zimt
- etwas Mark einer Vanilleschote (alternativ Vanillepaste)
- 240 g Naturjoghurt
- 320 g Mehl, Typ 550
- 40 g Kokosraspel
- 9 g Backpulver
- 2 kleine Dosen Ananasscheiben

Zubereitung

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Tortenring mit Backpapier einschlagen und auf ein Blech stellen. Ananasscheiben abtropfen lassen, dann in kleine Stücke schneiden.

Eier, Zucker, Salz, Zimt und Vanillemark cremig aufschlagen.

Mehl, Kokosraspel und Backpulver vermischen.

Den Joghurt in die Eiermasse rühren, anschließend die Mehlmischung dazugeben und alles zu einem glatten Rührteig verbinden. Teig in die Backform geben und glattstreichen. Die Ananasstücke darauf verteilen und leicht andrücken.

Zutaten für die Kokosstreusel

- 90 g Mehl (Type 550)
- 70 g Kokosraspel
- 70 g Zucker
- 65 g Kokoscreme
- 65 g Butter
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Butter, Zucker, Kokosraspel, Kokoscreme und Salz verkneten. Zuletzt das Mehl zufügen und alles zu Streusel verkneten. Den Streusel über den Ananasstücken verteilen. Den Ananaskuchen in den vorgeheizten Backofen geben und 30 bis 35 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen den Kuchen im Ring abkühlen lassen. Anschließend vorsichtig aus der Form lösen und die Oberfläche nach Belieben mit Kokosstreuseln bestreuen.