



### **Kokoskranz mit Ananas**

Dieser Kokosnuszkranz mit Ananas von Konditormeisterin und Bäckermeisterin Claudia Hennicke-Pöschk aus Zuzenhausen bei Heidelberg versetzt uns in die Karibik. Davon jetzt ein Stück und wir fühlen uns wie im Urlaub!

### **Das Rezept**

von Claudia Hennicke-Pöschk, Konditormeisterin und Bäckermeisterin aus Zuzenhausen bei Heidelberg, für zwölf Stücke

### **Die Zutaten**

- 100 g Kokosraspel
- 200 g Butter
- 4 Eier (Größe M)
- 190 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- etwas Salz
- 1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 100 g Crème fraîche
- 100 g Weizenmehl (Type 405)
- 110 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 200 g Ananasstücke (abgetropft; frisch oder aus der Dose)

### **Außerdem**

- Campingbackofen (Mobiler Backofen ohne eigene Wärmequelle. Man stellt den Backofen auf einen (Gas)Herd oder eine andere Wärmequelle, außer Induktion, und Sie haben einen Backofen.)
- Zimmerwarme Butter für die Form
- Elektroplatte oder Gasflamme

### **Zubereitung**

**Hinweis:** Der Kuchen funktioniert auch wunderbar in einer Kranzform (Ø 26cm) und wird bei 180 Grad, Ober- und Unterhitze, im normalen Backofen 35 bis 40 Minuten gebacken.

Die Alubackform bzw. die Silikonform des Campingbackofens mit zimmerwarmer Butter sorgfältig einfetten.

Für den Kokoskranz Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten und auf einem Teller abkühlen lassen.

Butter in die Pfanne geben, zerlassen und in der Pfanne beiseitestellen.

Eier, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale in eine große Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren.

Mehl, Stärke und Backpulver mischen, sieben und die Kokosraspel untermischen.

**Claudias Tipp:** Wenn Sie im Camper kein Mehlsieb haben, können Sie die trockenen Zutaten (Mehl, Stärke, Backpulver, Kokosraspel) auch in einer großen Schüssel mit dem Schneebesen durchmischen.

Crème fraîche zur Eiemischung geben und unterrühren.



Abgekühlte flüssige Butter unter ständigem Rühren dazugeben.  
Ananasstücke in der Mehlmischung mehlieren und beides mit einem Silikonschaber unter die Buttermischung rühren. Teig in die vorbereitete Form füllen, den Deckel aufsetzen und auf eine Elektroplatte oder Gasflamme stellen.

**Claudias Tipp:** Wählen Sie eine niedrige Temperatur, damit der Kuchen durch die direkte Hitzeeinwirkung nicht verbrennt.

Den Kokoskranz 45 bis 55 Minuten backen, eine Stäbchenprobe machen und den Kuchen offen in der Form auf einem Gitter zehn Minuten abkühlen lassen. Dann vorsichtig aus der Form auf das Gitter stürzen und ganz auskühlen lassen.

**Claudias Tipp:** Wer mag, kann den abgekühlten Kokoskranz aprikotieren und mit Sahnerosetten und frischen Ananasstücken dekorieren.