

Ananaskuchen

Einen feinen Cake selber backen und dann mit Freunden geniessen wäre toll – aber leider kann man dazu im Moment keine Freunde einladen und einen ganzen Kuchen nur für uns? Ein tolles Rezept ist dieses, denn dieser Cake bleibt eine ganze Woche frisch.

Du brauchst dazu folgende Zutaten:

250g Butter

250g Zucker

4 Eier

150g Zwieback – sollte man möglichst fein mahlen

60g Aprikosenkonfitüre

1 dl Orangensaft

250g Ananas in kleinen Stücken (so kaufen oder selber in Stücklein schneiden)

250g Mehl

1 Teelöffel Backpulver



Und los geht's!

Die Butter in Stücke schneiden und in einer Schüssel weich rühren. Dann Zucker, Eier, Zwieback, Konfitüre und den Orangensaft dazu geben und tüchtigiterrühren. Nun kommen noch die Ananasstücklein, das Mehl und Backpulver in die Schüssel dazu und nach demiterrühren alles in die Backform.

Gebacken wird dein Kuchen auf der untersten Rille bei 180 Grad etwa 60 – 70 Minuten. Dein Helfer ist der Chef am Backofen, damit Du dich nicht brennst – deine Aufgabe ist dafür am Schluss, wenn der Kuchen fertig und kühl ist, wenig Puderzucker über euer feines Kunstwerk zu streuen.

EN GUETÄ!

