

Kuchen Backen Rezepte

Ananas Marzipankuchen

Gattung: Backen, Obst, Deutschland, Kastenkuchen, Obst

200 g	Marzipan-Rohmasse	3	Eier
175 g	Butter oder Margarine	300 g	Weizenmehl
175 g	Zucker	2	geh. TL Backpulver (gestrichen)
1	Pack. Vanillezucker	200 g	Ananasstücke

FÜR DEN GUSS

150 g	Zartbitter-Kuvertüre	Ananasstücke
-------	----------------------	--------------

Marzipan-Rohmasse und Butter oder Margarine zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

Nach und nach Zucker, Vanillezucker und Eier hinzugeben.

Weizenmehl und Backpulver zusammensieben und esslöffelweise unterrühren.

Zuletzt Ananasstücke, in kleine Stücke geschnitten unterrühren.

Den Teig in eine mit Pergamentpapier ausgelegte Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175-200°C 60-70 Minuten backen.

Für den Guss Zartbitter-Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und den erkalteten Kuchen damit überziehen.

Nach Belieben mit Ananasstücken garnieren.