

Ananaskuchen mit Kokosbaiser

Zutaten | 20 Stücke

2 gr. Dosen	Ananasringe, abgetropft (Abtropfgewicht á 490g)
3	Eier
500 g	Weizenmehl
1 Prise	Salz
250 g	Butter
350 g	Zucker
375 ml	Milch, 1,5 % Fett
3 Pck.	Vanillepuddingpulver (zum Kochen)
1000 g	Schmand
20 g	Weizenmehl (zum Bestreuen)
15 g	Butter (zum Ausfetten)
1 TL	Zitronensaft
50 g	Kokosraspeln

Zubereitungszeit: 20 Min., Backzeit 60 Min.

Zubereitung:

- 2 Eier trennen, das Eiweiß kühl stellen.
- 2 Eigelbe, 1 Ei, Mehl, Salz, Butter und 100 g Zucker in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten und im Kühlschrank abgedeckt 30 Min. ruhen lassen.
- In der Zwischenzeit das Puddingpulver mit 100 ml Milch in einer Schale glatt rühren.
- Die restliche Milch in einem Topf aufkochen, Puddingpulver einrühren und kurz unter Rühren aufkochen lassen.
- Schmand und Zucker unterrühren.
- Backofen auf Umluft 180° C / E-Herd 200° C vorheizen.
- Teig auf einer gefetteten, leicht mit Mehl bestäubten Fettpfanne ausrollen.
- Vanillepuddingcreme gleichmäßig darauf streichen und anschließend auf der Creme die Ananasringe verteilen.
- Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene ca. 50 - 60 Minuten backen.

- Restliches Eiweiß mit 1 TL Zitronensaft in einer hohen Rührschüssel mit den Schlägern des Handrührgerätes zu steifem Schnee schlagen.
- Danach, unter weiterem Rühren, langsam 100 g Zucker einrieseln lassen bis er sich ganz mit dem Eischnee verbunden hat.
- Kokosflocken unterheben und alles in einen Spritzbeutel geben.
- Das Baiser als Gitter auf den Kuchen spritzen.
- Nochmals 10 Min. bei gleicher Temperatur backen, bis das Baiser leicht goldbraun ist.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 194 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
494 kcal	29,2 g	51,4 g	6,08 g	79,5 mg