

Rüdiger G. Behrens
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Ananas-Marzipankuchen

Zutaten:

200 Marzipanrohmasse
175 g Butter
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
3 Eier
200 g Weizenmehl
100 Haferflocken
2 gestr. TL Backpulver
200 g Ananas in Scheiben
Fett für die Königskuchen-Form
Haferflocken zum Ausstreuen
Schokoladenglasur zum Verzieren

Zubereitung:

Marzipan und Butter zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker und die Eier dazugeben. Mehl, Haferflocken und Backpulver mischen, esslöffelweise unter den Teig rühren. Ananasringe abtropfen lassen, in kleine Stücke schneiden und unter den Teig heben. Die Königskuchen-Form (30 cm) einfetten und mit Haferflocken ausstreuen, den Teig einfüllen und bei 190 °C, untere Schiene, ca 60 – 70 Minuten backen.

Schokoladenglasur im Wasserbad flüssig werden lassen und den erkalteten Kuchen damit überziehen.

Das Tortenfoto erst dann auflegen, wenn die Schokoladenglasur hart geworden ist, meistens erst am nächsten Tag. Damit das Tortenfoto nicht runterrutscht, tupfen Sie den Kuchen mit rohem Eiweiß ein, als natürlicher Klebstoff