

Rüdiger G. Behrens

Könzgenstraße 37
48249 Dülmen

www.tortenfoto.de

Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Ananaskuchen

Zutaten für 20 Stücke:

2 kg Ananas oder 15 Scheiben
Saft von 2 - 3 Zitronen
100 g gehackte Zartbitterschokolade
200 g Margarine
200 g Zucker
1 Prise Salz
4 Eier
300 g Mehl
2 EL Kakaopulver
2 TL Backpulver
Schattenmorellen

Zubereitung:

Margarine, Zucker und Salz cremig miteinander verrühren. Eier nacheinander einzeln zugeben und jeweils unterrühren, dass sich eine schaumige Konsistenz ergibt. Mehl, Kakao und Backpulver mischen, sieben und unterrühren. Zitronen auspressen, deren Saft dazugeben. Gehackte Zartbitterschokolade unter den Teig heben. Ananasscheiben auf ein gefettetes Backblech legen, in die Scheibenlöcher Schattenmorellen legen. Den Teig darüber verteilen und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Umluft 175 °C) ca. 30 Minuten backen. Den Kuchen auskühlen lassen und 20 kleine essbare Fotos auf die einzelnen Kuchenstücke legen.