

DINNERLY



Special: Ananas-Kokos-Kuchen

mit Passionsfrucht-Glasur



40-50min



2 Portionen

Ananas und Kokos ist eine Kombination, die Sommergefühle in uns weckt. Aber – Überraschung: Diese beiden Früchte kommen von ganz unterschiedlichen Ecken der Erde! Die Ananas stammt aus Südamerika, während die Kokosnuss ursprünglich auf den Inseln Südostasiens und Polynesiens beheimatet war. Wie gut, dass sie sich heute in unserem Kuchen treffen können – sie sind ein wirklich schönes (und köstliches) Paar!

WAS DU VON UNS BEKOMMST

- 1 Packung Weizenmehl¹
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Dose Ananas
- 200ml Kokosmilch
- 2 Passionsfrüchte
- 50g Puderzucker

WAS DU ZU HAUSE BENÖTIGST

- 1 Ei³
- Salz
- 75g Zucker
- 70ml Pflanzenöl

KÜCHENUTENSILIEN

- Backofen
- Kastenform, 30x12cm
- Backpapier
- Schneebesen
- Messbecher
- Küchenwaage
- Sieb

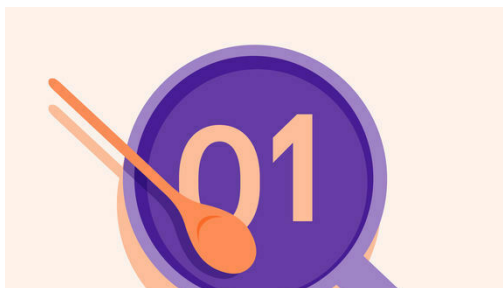
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

ALLERGENE

Gluten (1), Eier (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

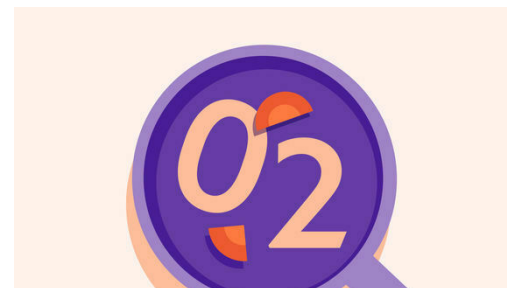
NÄHRWERTANGABEN PRO PORTION

Energie 957kcal, Fett 55.0g, Kohlenhydrate 103.0g, Eiweiß 13.7g



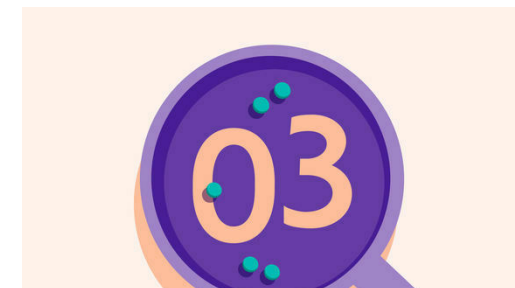
1. Trockene Zutaten mischen

Den Ofen auf 190°C (170°C Umluft) vorheizen. Eine Kastenform oder Auflaufform mit Backpapier auslegen. Das **Mehl** mit **6g (ca. 1TL) Backpulver** und 4g (ca. 1/4TL) Salz vermischen, dabei ggf. 1/2EL Mehl für die **Glasur** übrigbehalten.



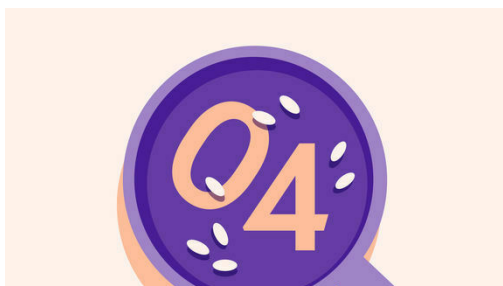
2. Teig zubereiten

Die **Ananasstücke** in ein Sieb abgießen, dabei den **Saft** auffangen. 75g Zucker und 70ml Pflanzenöl mit einem Schneebesen verrühren. 1 Ei und **130ml Kokosmilch** hinzugeben und 1–2Min.iterrühren. Die **Mehlmischung** hinzugeben und kurz verrühren, bis ein glatter **Teig** entsteht. Die **Ananasstücke** vorsichtig unterheben.



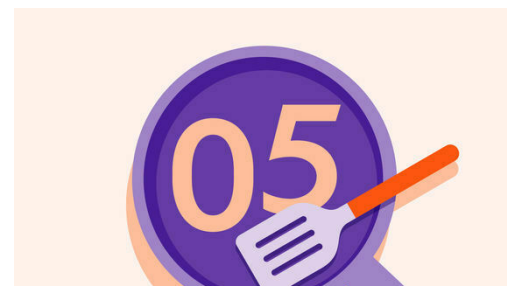
3. Kuchen backen

Den **Teig** in die Kastenform füllen. Im Ofen 35–40Min. backen, bis der Kuchen aufgegangen und goldbraun ist. **Tipp:** Mit einem Zahnstocher oder kleinen Messer in die Mitte des **Kuchens** stechen – wenn beim Herausziehen kein **Teig** mehr daran hängt, ist der **Kuchen** gar. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Rost ca. 20Min. abkühlen lassen, erst danach aus der **Form** heben.



4. Glasur vorbereiten

Die **Passionsfrüchte** halbieren und die **Kerne** und das **Fruchtfleisch** in einen kleinen Topf geben. Mit **2EL Ananassaft**, 1/2EL Mehl und der **restlichen Kokosmilch** verrühren, bei mittlerer Hitze zum Köcheln bringen und 2–3Min. köcheln lassen, bis die **Glasur** eindickt. Die **1/2 des Puderzuckers (25g)** zufügen und verrühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind.



5. Kuchen glasieren

Den **Kuchen** und die **Glasur** auf ungefähr Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann die gesamte **Glasur** großzügig über den Kuchen träufeln.



6. Zum Kern der Sache

Die Kerne der Passionsfrucht sind essbar – aber vielleicht willst du ja trotzdem kein knackiges Extra in deiner Glasur haben? In dem Fall einfach das Fruchtfleisch samt Kernen in ein Sieb geben und mit einem Spatel oder Löffel gründlich umrühren, bis sich das Fruchtfleisch von den Kernen löst und durch das Sieb abfließt. Das kann ein paar Minuten dauern, aber das Ergebnis ist garantiert kernlos!

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 311 98 088**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf dinnerly.de an. [📱](#) [📺](#) [📺](#) [📺](#) [#dinnerly](#)