

Angelas Ananas-Marzipan-Kuchen (nach Mama Ingrids Rezept)

Für 1 Kastenform

Zutaten	Zubereitung
200 g Marzipanrohmasse	Zunächst die Marzipanrohmasse mit Hilfe einer Küchenreibe grob reiben, damit sie sich gut im Teig verteilen lässt.
180 g weiche Butter	
150 g Zucker	Tipp: Das Marzipan vorher in den Kühlschrank legen, damit es sich besser reiben lässt.
1 Tütchen Vanillezucker oder etwas Vanilleextrakt	
3 Eier	Dann die geriebene Masse mit der weichen Butter mit Hilfe eines Rührgerätes verrühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker, eine Prise Salz und Eier hinzufügen. Alles schön schaumig schlagen. Nun Mehl und Backpulver gut vermischen und unterrühren. Zum Schluss drei Scheiben Ananas (gut abtropfen lassen und trocken tupfen) in kleine Stücke schneiden und vorsichtig mit dem Löffel unterheben.
300 g Weizenmehl Type 405	
2 TL Backpulver	
1 kleine Dose Ananas in Scheiben	
Zartbitter-Schokoladenguss	

Eine Kastenform mit Butter ausreiben und mit Mehl auskleiden, den Teig hineingeben und im vorgeheizten Backofen bei ca. 180°C 60-70 Minuten backen. Zum Ende der Backzeit den Bräunungsgrad kontrollieren und mittels Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Sollte der Kuchen zu dunkel werden, evtl. zum Schluss mit Alufolie abdecken.

Nach dem Herausnehmen den Kuchen kurz in der Form erkalten lassen und anschließend vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen. Wenn der Kuchen vollständig erkaltet ist, den Schokoladenguss im Wasserbad erwärmen und den Kuchen damit überziehen. Zum Schluss die Oberseite des Kuchens mit den restlichen Ananasscheiben verzieren.

Guten Appetit!