

Ananas - Gugelhupf

Napfkuchen mit Ananas

Zutaten für eine Napfkuchenform mit 2 l Inhalt :

250 g Butter,
200 g Zucker,
250g Mehl Type 405,
50 g Speisestärke,
3 TL Backpulver,
1 Päckchen Vanillinzucker,
1 Prise Salz,
4 Eier Größe M,
150 g Crème fraîche,
Ananasringe aus der Dose, 280 g
Abtropfgewicht,
1 EL Puderzucker,
Fett und Semmelbrösel für die Form.



Zubereitung :

Ananasringe gut abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Butter auf Zimmertemperatur erwärmen, mit Zucker, Vanillinzucker und Salz mit dem Handmixer schaumig schlagen. Nach und nach die Eier zugeben und weiter schlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver abwägen / abmessen, vermischen und esslöffelweise abwechselnd mit der Crème fraîche zugeben. Die Ananaswürfel unterheben.

Die Napfkuchenform ausfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen. Den Teig darin glatt streichen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei Umluft mit 150 °C 50 bis 55 Minuten backen. In der Form etwa 10 Minuten ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Hinweis :

Das Rezept stammt aus „Tinas Backstube“. Der Kuchen schmeckt lecker. Leider sind die Stücke beim Aufschneiden in kleine Brocken zerfallen.