



Ananaskuchen

Zutaten (für 12 Portionen, runde Kuchenform)		Menge
	<u>Teig</u>	
	Weizenmehl Typ 405	180 g
	Margarine	150 g
	Backpulver	3 g
	Zucker	30 g
	<u>Füllung:</u>	
446655	Ananaspüree (Findus)	300 g
	Crème fraîche	180 g
	Zucker	45 g
	Vanillezucker	8 g
	Eier	2 Stück

Zubereitung:

Teig:

1. Alle Zutaten zu einem Teig vermengen und anschließend ausrollen. In eine gefettete, runde Kuchenform geben.

Füllung:

1. Ananaspüree auftauen.
2. Eier und Zucker vermengen, glatt rühren. Vanillezucker, Crème fraîche und Ananaspüree unterrühren. Füllung auf dem Teig verteilen.
3. Kuchen im Ofen backen:
 - a. Kombidämpfer 150°C 20 -25 min oder
 - b. Backofen 175°C Umluft 25 -30 min.
2. Den Kuchen danach eine Stunde stocken lassen und kühl stellen.

Nährwerte pro 100g

Energie	1344 kJ/ 323 Kcal
Eiweiß	4 g
Fett	23 g
Kohlenhydrate	25 g