


Ananas-Dinkelkuchen

etwa 12 Stück

 gelingt leicht

 up to 20 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

200 g weiche Butter
120 g Diabetiker-Süße
5 Dotter (Größe M)
½ Rührchen Dr. Oetker Aroma
Bittermandel
5 Eiklar (Größe M)
80 g Diabetiker-Süße
300 g Dinkelvollkornmehl
½ Pck. Dr. Oetker Natron
200 g klein geschnittene,
getrocknete Ananas
50 g Mandelblättchen

Zum Bestreichen und Bestreuen:

heiße Diabetiker-
Marillenmarmelade
Kokosette

1 Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Diabetiker-Süße, Dottern und Aroma mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Eiklar mit Diabetiker-Süße aufschlagen und mit dem Kochlöffel unterrühren. Mehl mit Natron, Ananas und Mandelblättchen vermischen, dazugeben und unterheben.

2 Die Masse in eine befettete, bemehlte und mit Mandelblättchen ausgetreute Kastenform (10 x 25 cm) füllen.

3 Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heissluft 150 °C

Backzeit: etwa 60 Minuten

4 Den erkalteten Kuchen mit Marmelade bestreichen und mit Kokosette bestreuen.