

Ananas-Kokos Schnitten

ca. 8 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Obstkuchenmasse:

1 Pkg. Dr. Oetker Obstkuchenteig
100 g weiche Butter
2 Eier (Größe M)
260 g Kompottananasstücke
40 g Kokosette
Kompottsaft

Zum Bestreichen und Bestreuen:

1 EL gesiebter Staubzucker
1 KL Ananassaft
1 KL Kokosette

1 Obstkuchenmasse:

Die Backmischung mit Butter, Eiern und Kokosette in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 3 Min. aufschlagen.

- 2 Die Backform (ist der Packung enthalten) aufstellen. Die Masse einfüllen und glatt streichen. Die Ananasstücke abtropfen lassen und ca. 1 EL Saft zur Seite stellen. Die Ananasstücke darauf verteilen.

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

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten

3 Zum Bestreichen und Bestreuen:

Staubzucker mit Ananassaft zu einem Guss verrühren. Den Guss mit einem Kaffeelöffel über die Schnitten sprengen, Kokosette darüber streuen und bis zum Servieren kalt stellen.