

Kokos-Schokoladen-Kuchen

ca. 10 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

100 g geröstetes Kokosette
240 g Kompottananascheiben
100 g gehackte Zartbitterkuvertüre

Sandmasse:

150 g weiche Butter
100 g Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
3 Eier (Größe M)
150 g gesiebtes glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver

Schokoglasur:

50 ml flüssiges Schlagobers
100 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao

1 Zum Vorbereiten:

1 ½ Esslöffel vom Kokosette zum Bestreuen zur Seite geben. Die Ananasscheiben in einem Sieb abtropfen lassen. 1 Scheibe in 10 Stücke schneiden und zur Seite geben. Die übrigen Ananasscheiben klein schneiden und abtropfen lassen.

2 Sandmasse:

Butter mit Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darüber sieben und mit Kokosette und Kuvertüre mit dem Kochlöffel unterheben. Die Ananasstücke kurz einrühren.

3 Die Masse auf ein befettetes Backblech (20 x 30 cm) geben und glatt streichen.

Das Blech auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

4 Schokoglasur:

Für die Glasur Schlagobers aufkochen und vom Herd nehmen. Die Glasur dazugeben und glatt rühren.

- 5 Die Glasur auf den erkalteten Kuchen streichen. Die zur Seite gegebenen Ananasstücke trocken tupfen und auf die noch weiche Glasur legen. Den Kuchen ca. 20 Min. kalt stellen. Den Kuchen mit dem zur Seite gegebenen Kokosette bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Kokosette in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren hellbraun rösten und auf einem Teller (nicht in der Pfanne, das Kokosette röstet sonst weiter) erkalten lassen.
- Der Kuchen kann auch mit Kompottmarillen oder Kompottpfirsichen zubereitet werden. Dann für die Garnitur 10 Marillenachtel oder Pfirsichwürfel aufheben.