


Mango-Ananaskuchen

etwa 10 Stück

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

200 g weiche Butter
150 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
½ Rührchen Dr. Oetker Aroma
Rum
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
3 Eier (Größe M)
200 g glattes Mehl
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver
100 g geriebene Mandeln

Frucht-Einlage:

400 g Früchte nach Wahl (z. B.
Mango, Ananas)

Zum Bestreichen & Verzieren:

250 g heiße Ananasmarmelade
200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao (1 Becher)
70 g weiche Butter
50 g Kokosette
Dr. Oetker Kuchen Glasur Weiß
mit Vanille-Geschmack

1 Sandmasse:

Für die Sandmasse Butter mit Staubzucker, Orangenschale, Aroma und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit den Mandeln mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Frucht-Einlage:

Die Hälfte der Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform (10 x 30 cm) füllen. Die Früchte klein schneiden und auf der Masse verteilen. Die übrige Masse darauf glatt streichen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: etwa 40 Minuten

3 Zum Bestreichen & Verzieren:

Den noch warmen Kuchen mit Marmelade bestreichen und erkalten lassen. Die Glasur mit Butter glatt rühren und das Kokosette gut einrühren. Den Kuchen mit Glasur bestreichen. Nach dem Erstarren der Glasur den Kuchen mit weißer Glasur beliebig verzieren.



Dr. Oetker Österreich

Den Kuchen bis zum Verzehr kalt stellen.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33