Nah&Frisch

Dr.Oetker, Backen macht Freude 25 | Professional

Ananas-Mandarinen-Kuchen

Kuchen & Gebäck | Süße Gerichte



Zubereitung

Butter mit Staubzucker, Eiern, Aroma und Rum schaumig rühren. Créme fraîche kurz unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, darüber sieben und unterheben. Einen Backrahmen (20 x 35 cm) auf ein befettetes, bemehltes Backblech legen. Den Teig einfüllen und glatt streichen. Ananas und Mandarinen beliebig darauf verteilen und das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben, bei 180 °C ca. 28 Min backen. Die Marmelade aufkochen und den noch heißen Kuchen damit bestreichen. Mit Kokosette bestreuen und erkaltet in Stücke schneiden.
Tipp: Funktioniert auch mit frischen Ananas und Mandarinen.

Zutaten

- 125 g weiche Butter
- 100 g Staubzucker
- 3 Eier
- 1 Pkg. Dr. Oetker Finesse Orangenschalen-Aroma
- 1 EL Rum
- 125 g Créme fraîche
- 250 g glattes Mehl
- 1/2 Pkg. Dr. Oetker Backpulver
- 8 Scheiben Ananas (Dosenobst)
- 180 g Mandarinenspalten (Dosenobst)
- etwas Orangenmarmelade
- etwas Kokosette