

Ananas-Mandarinen-Kuchen

ZUBEREITUNG

Butter mit Staubzucker, Eiern, Aroma und Rum schaumig rühren. Crème 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 Crème fraîche

250 g glattes Mehl

1/2 Pkg. Dr. Oetker
Backpulver

8 Scheiben Ananas
(Dosenobst)

180 g Mandarinspalten
(Dosenobst)

etwas Orangenmarmelade

etwas Kokosette