

Ananas/Walnuß - Kuchen



Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Walnuss / Walnüsse	100 g
Schokoladenraspeln / Schokoraseln / Schokoladespäne / Schokospäne	100 g
Vollmilch	Etwas / nach Bedarf
Maisstärke / Speisestärke / Stärkemehl / Maizena	50 g
Backpulver	½ Pkg.
Aprikosenkonfitüre / Marillenkonfitüre / Marillenmarmelade	100 g
Ananas	1 Stk.
Butter	200 g
Feinkristallzucker	125 g
Rohe Hühnereier	6 Stk.
Weizenmehl (glatt)	250 g

Zubereitung:

Ananas in dünne Ringe schneiden und schälen, Strunk ausschneiden; Saft auffangen. 12 Ringe beiseite legen (Deko); das restliche Fruchtfleisch klein schneiden.

2/3 der Walnüsse hacken. Butter und Zucker schaumig rühren. Eier trennen. Eigelb, Schokoraseln und gehackte Walnüsse unter die Buttermasse rühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und unterziehen. Eiweiß steif schlagen und mit den Ananasstücken unterheben. Eine Springform einfetten (Durchmesser 26 cm). Ananasringe und restliche ganze Walnüsse darauf verteilen; Teig darüber gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 75 Minuten backen. Kuchen etwas abkühlen lassen, stürzen. Konfitüre mit 2 El Ananassaft oder Wasser erwärmen; durch ein Stieb streichen und die Torte damit glasieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-165-Ananas-Walnuss-Kuchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at