

Rührkuchen Hawaii

Rezept für 15 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Salz	1 Prise(n)
Gemahlene Haselnüsse	20 g
Weizenmehl (griffig)	250 g
Feinkristallzucker	150 g
Butter	150 g
Ananaskompott	1 Dose(n) / Becher
Zitronensaft	4 Esslöffel
Backpulver	2 Teelöffel

Zubereitung:

Ananas oder Mandarinen zum Abtropfen auf ein Sieb geben.
Lauwarme Butter mit Zucker und der Prise Salz schaumig rühren.
Eier nacheinander hinzufügen und weiterrühren, bis der Zucker gelöst ist.
Zitronensaft und Haselnüsse dazugeben, das mit Backpulver vermischte Mehl unter den Teig rühren.
Zuletzt die zerkleinerten Früchte unterheben.
In eine Kastenform (26 cm) füllen.
Backzeit ca. 50 Minuten bei 175-200 Grad.
Den fertigen Kuchen mit Zuckerguss überziehen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2248-Ruehrkuchen-Hawaii.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at