



# Ananaskuchen



## Zutaten

### Für die Ananas-Karamell-Schicht:

50 g	weiche Butter
70 g	braunen Zucker
6	Ananas, ganze Scheiben, aus der Dose
	Maraschinokirschen

### Für den Teig:

150 g	weiche Butter
125 g	Zucker
1 Pck.	Vanillinzucker
1 Prise	Salz
2	Eier
150 g	Mehl
1/2 TL	Natron
1/2 TL	Backpulver
50 g	Kokosraspeln

### Sonstiges:

Springform 26 cm Durchmesser  
Handrührgerät

## Rezeptinfo

### Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 40 Min. Backzeit

pro Portion: 1397 kJ, 334 kcal, 35,4 g Kohlenhydrate, 3 g Eiweiß, 17,3 g Fett, 77 mg Cholesterin, 0,7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

## Zubereitung

Inspiziert von der alten Kultserie Desperate Housewives haben wir hier einen fantastischen Ananaskuchen für dich. Der sieht nicht nur toll aus, der schmeckt auch mega lecker. Du startest mit einer Karamellschicht aus Butter und Zucker. Diese belegst du mit Ananasscheiben und Cocktaillkirschen und darauf kommt eine Schicht Rührteig. Nachdem der Kuchen goldbraun gebacken wurde, lässt du ihn kurz abkühlen bevor du ihn mit der Teigseite nach unten stürzt. Noch ein paar Deko-Kokosraspel und fertig ist dein perfekter Upside Down Cake. Voll easy, voll gut! Und absolut kein Grund zu verzweifeln!

### Step 1:

Als erstes legst du die Backform mit Backpapier aus und butterst die Ränder gut ein. Für die Ananas-Karamell-Schicht zunächst die weiche Butter und den Zucker cremig rühren. Dann streichst du den Boden der Backform damit aus. Anschließend die Ananasringe abtropfen lassen, mit Küchenpapier trocken tupfen und 6 Ringe auf den Boden deiner Backform legen. Lege je eine Kirsche in die Mitte jedes Ananasrings.

### Step 2:

Für den Teig rührst du zuerst Butter, Zucker, Vanillinzucker und Salz cremig. Danach die Eier einzeln gründlich unterrühren. Mehl, Natron und Backpulver dazugeben und ebenfalls verrühren.

### Step 3:

Als nächstes heizt du deinen Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vor. Dann verteilst du den Teig in deiner Backform und streichst ihn anschließend glatt. Den Kuchen für ca. 40 Minuten backen. Sollte dieser vor Ende der Backzeit zu dunkel werden, decke ihn mit Alufolie ab.

### Step 4:

Nach Ende der Backzeit den Kuchen 10 Minuten in der Backform auskühlen lassen, bevor du ihn auf eine Platte stürzt. Den Kuchenrand mit Kokosraspeln dekorieren.