Kokos-Ananas-Becherkuchen



Zutaten

Zutaten für 1 Springform:

Masse:

- 1 Becher Sahne (200 ml)
- 1 Becher Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 2 Becher Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Ei

Belag:

- 2 Becher Kokosraspel
- 125 g Butter
- 1 Becher Zucker
- 1 kleine Dose Ananasstücke

Zubereitung

1. Für die Masse die Sahne steif schlagen.
   Zucker mit Vanillinzucker und Ei verrühren und unter die Sahne heben.

2. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und nach und nach unterheben. Springform
   fetten, Teig einfüllen und glatt streichen.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 20 – 25 Minuten backen. Aus dem Ofen
   nehmen und im Ring abkühlen lassen.

4. Für den Belag Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett hellbraun anrösten. Die
   Butter und den Zucker in einem Topf aufkochen lassen und so lange rühren, bis
   sich der Zucker aufgelöst hat.

5. Die angerösteten Kokosraspel unterrühren.

6. Die Ananasstücke abtropfen lassen (evtl. noch etwas kleiner schneiden, da der
   Kuchen beim Anschneiden sonst leicht zerfällt), und unter die Kokosmasse heben.

7. Den Belag auf den Boden streichen und vollständig im Ring erkalten lassen.
   Springformring entfernen und servieren.