

Haitianischer Ananaskuchen

Zutaten

Zubereitung

Kuchen

350 g	Mehl
350 g	Rohrzucker
3	Eier
150 ml	Milch
150 g	weiche Butter
1 EL	Vanilleextrakt
1 Pck.	Backpulver
2 EL	dunkler Rum
1	Limettenschale
	Salz
½ TL	Ananasscheiben
8	frisch/aus der Dose

Sirup

75 g	Rohrzucker
100 ml	Ananassaft

- 1) Ofen auf 180° Grad vorheizen.
- 2) Alle Zutaten für den Sirup in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen, bis sie sirupartig sind.
- 3) In einer separaten Schüssel, Butter und Zucker verquirlen, dann nach und nach Eier und Vanille einrühren, bis die Masse glatt ist.
- 4) Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen und vorsichtig unter die Buttermischung heben. Die Milch hinzufügen und weiter mixen, bis die Masse glatt ist.
- 5) Backpapier in die Backform einklemmen und Rand einfetten. Sirup in die Kuchenform giessen und die Ananasscheiben gleichmässig auf dem Boden verteilen. Die Mischung in die Backform giessen. Etwa 50 Minuten backen, dann mit einem Stäbchen prüfen, ob er gar ist. Vor dem Herausnehmen aus der Form etwa 30 Minuten abkühlen lassen, danach den Kuchen vorsichtig auf eine Platte stürzen.



25 min



50 min



mittel



10 Personen