

Ananas-Blech Kuchen

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 15 Minuten

Schwierigkeit normal

Zutaten

200 g Kokosöl
150 g (Rohr)zucker
1 Pck. Vanillezucker
4 Eier
200 g Kartoffelmehl
100 g Kokosmehl
1 Pck. Backpulver
8 EL Milch
500 g Ananaswürfel
80 g Kokosflocken
80 g (Rohr)zucker
30 g Kokosöl zum Einfetten des
Backbleches



Zubereitung

Das Kokosöl mit 150 g Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier nach und nach darunter rühren. Kartoffelmehl, Kokosmehl und Backpulver mischen und mit der Milch kurz unter die Masse rühren. Den Teig auf ein gefettetes Blech streichen und die Ananaswürfel darauf verteilen. Die Ananaswürfel leicht eindrücken. Die Kokosflocken mit 80 g Zucker mischen und über den Teig streuen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Umluft ca. 30 Minuten backen. Abkühlen lassen.