

Ananaskuchen mit getrockneten Ananasblüten

Dieser Kuchen ist ein optischer Traum und eine Genussexplosion zugleich

Ananaskuchen ist aufgrund seiner fruchtigen Frische und Süße bei vielen sehr beliebt. In diesem Rezept zeigen wir Euch eine Variante die zwar deutlich länger dauert aber dafür Eure Gäste schon beim ersten Anblick umhaut. Dafür müsst Ihr nur zusätzlich zum Kuchen kreative Ananasblüten zaubern. Das kann man problemlos auch schon am Tag vorher tun, dann geht alles deutlich schneller. Macht am besten gleich ein paar mehr dann könnt Ihr sie später beispielsweise für Muffins oder andere Kuchen, bzw. Tortenvarianten verwenden.

Zutaten

- FÜR DEN TEIG:
- 270 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 180 g Butter
- 320 g Zucker
- 3 Eier
- 1 TL Vanillezucker
- 240 ml Ananassaft
- FÜR DIE SCHWEIZER MERINGUE BUTTERCREME:
- 5 Eiweiß
- 200 g Zucker
- 300 g Butter
- Kokosflocken
- FÜR DEN ANSTRICH:
- 1 Becher Schlagsahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- FÜR DIE ANANASBLÜTEN
- 2 mittelgroße Ananas

Zubereitung

- Die Ananasblüten bereitet Ihr am besten schon am Vortag zu oder Ihr fangt schon morgens damit an. Seht Euch dazu das separate Rezept auf unserer Seite an. Dann bereitet Ihr den Teig zu. Dafür in einer Schale das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz gut vermengen, dann beiseite stellen.
- Nun Zucker und Butter in einer Küchenmaschine bei mittlerer bis hoher Geschwindigkeit vermengen bis alles flockig und fluffig wird. Dann die Geschwindigkeit reduzieren und die Eier nacheinander begeben. Vanillepulver dazugeben und weiter mixen.

- Als nächstes immer abwechselnd Mehlmischung und Ananassaft begeben. Portionsweise vorgehen und immer abwarten bis alles gut vermengt ist. Mit Mehl aufhören.
- Den Teig in eine Springform, 18 Zentimeter Durchmesser, geben und im auf 180 Grad Umluft vorgeheizten Backofen für 30-40 Minuten backen.
- In der Zwischenzeit bereitet Ihr die Schweizer Meringue Buttercreme zu.
- Dafür schlägt Ihr die Eiweiße in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad zusammen mit dem Zucker von Hand bis sich der Zucker aufgelöst hat und eine cremige Masse entsteht.
- Nun wird die Masse in einer Küchenmaschine bei hoher Geschwindigkeit geschlagen bis sie beim rausziehen des Schneebesens Spitzen zieht.. Sie müsste nun auch komplett abgekühlt sein.
- Jetzt könnt Ihr die Butter portionsweise begeben und die Maschine solange laufen lassen bis eine schöne Creme entsteht. Nun hebt Ihr nach Geschmack ein paar Esslöffel kokosflocken unter.
- In der Zwischenzeit ist wahrscheinlich Euer Boden fertig. Holt ihn aus dem Backofen und lasst ihn abkühlen. Dann aus der Springform nehmen und in drei gleichmäßig dicke Böden aufschneiden.
- Für den Belag schneidet Ihr ein paar sehr dünne Ananasscheiben. Ihr bestericht zunächst den ersten Boden mit der Buttercreme und legt dann die Ananasscheiben darauf, dann wieder ganz dünn Buttercreme und den nächsten Boden darauf legen. Dann nochmal das gleiche Spiel und den letzten Boden darauf legen. Den Kuchen stellt Ihr jetzt für etwa 30 Minuten in den Gefrierschrank.
- Kurz bevor Ihr den Kuchen aus dem Gefrierschrank holt bereitet Ihr die Sahne zu. Dazu Schlagsahne mit einem Päckchen Sahnesteif in einer Küchenmaschine steif schlagen.
- Den Kuchen obenauf und außenherum mit der Sahne bestreichen und mit den Ananasblüten garnieren.



<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/ananaskuchen-getrocknete-ananasblueten/>