ANANAS-KAKAO-KUCHEN

(Zutaten für ein Backblech)



Zutaten

RÜHRTEIG

- 5 Eier (Größe M)
- 325 g Zucker
- 250 ml Ananassaft
- 250 ml Öl
- 367 g Mehl
- 14 g Backpulver
- 100 g Kakao

- 1 Dose Ananas (gewürfelt)
- 1 Dose Ananas (in Scheiben)

- Aus den oberen Zutaten einen Rührteig rühren und anschließend die gewürfelten Ananasstücke unterheben.
- Die Ananasscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit der Rührteigmasse übergießen.
- Bei 200 Grad ca. 35 Minuten backen.
- Kuchen etwas auskühlen lassen und mit Karamell-Sauce übergießen.

KARAMELL-SAUCE

- 3-5 EL Wasser
- 250 g Zucker
- 1/4 l Schlagobers
- 180 g Butter

- In einer Pfanne das Wasser mit dem Zucker erhitzen bis der Zucker schmilzt und karamellisiert.
- Vom Herd nehmen und mit dem Schlagobers aufgießen. Dabei immer weiterrühren.
- Nochmals erhitzen bis alles wieder flüssig ist und Butter einrühren.