

Ananasblechkuchen mit Kokosstreusel

Zutaten:

1 Dose	Ananasringe (Abtropfgewicht 490g)
350g	Weizenmehl
1 Päckchen	Backpulver
175g	Zucker
1 Päckchen	Vanillin-Zucker
5	Eier (Größe M)
200g	zerlassene, abgekühlte Butter
150g	Ananassaft
Für die Streusel	
125g	Butter
150g	Weizenmehl
80g	Zucker
1 Prise	Salz
120g	Kokosraspel



Zubereitung:

1. Zum Vorbereiten Ananas zum Abtropfen in ein Sieb geben, Saft dabei auffangen. Anschließend die Ananas in kleine Stücke schneiden.
2. Für die Streusel Butter, Mehl, Zucker, Salz und Kokosraspel in eine Schüssel geben und mit den Händen krümelig verkneten. Die Streusel beiseite stellen.
3. Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, anschließend mit Zucker und Vanillin-Zucker mischen. Eier, Butter oder Margarine und Ananassaft hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals (15-30 Sekunden, je nach der Menge der Zutaten) kräftig schütteln, dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.
4. Teig auf ein Backblech (30x40cm, gefettet, bemehlt) geben und glatt streichen. Die Ananasstücke auf dem Teig verteilen und Streusel darüber streuen.
5. Das Backblech in den Ofen schieben.
Ober-/Unterhitze: etwa 200°C (vorgeheizt) Heißluft: etwa 180°C (vorgeheizt).
Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt); Backzeit: etwa 30 Minuten.

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Ihr Team von adrian!

