

Ananas-Kokos-Cake - fruchtiger Kuchen wie in der Karibik

Holen Sie sich die Karibik in die heimische Backstube! Mit dem Rezept für den Ananas-Kokos-Cake können Sie einen einfachen Kuchen mit leichtem Kokos-Aroma und fruchtiger Ananas backen.

Schwierigkeitsgrad: leicht
Koch/Köchin: Joachim Habiger

Einkaufsliste:

- 1 Ei
- 80 ml Pflanzenöl
- 200 g Joghurt (3,5 Prozent Fettgehalt)
- 125 g Zucker
- 250 g Mehl (Type 405)
- 2 ½ TL Backpulver
- ½ TL Natron
- 50 g Kokosraspeln
- 150 g Ananas (frisch oder aus der Dose)

Außerdem:

- 1 Kastenform oder mehrere kleine Förmchen

So bereiten Sie das Rezept für den Ananas-Kokos-Cake zu

Das Ei mit dem Schneebesen aufschlagen, dann Pflanzenöl dazugeben, den Joghurt und den Zucker ebenfalls sehr gut unterrühren. Es sollte eine homogene Masse entstehen.

Tipp: Verwenden Sie keinen Mager-Joghurt, Fett ist ein Geschmacksträger!

Die trockenen Zutaten, also das Mehl, Backpulver und Natron miteinander vermischen.

Tipp: Wenn Sie Mehl und Backtriebmittel vermischen, geht der Kuchen gleichmäßiger auf!

Die Mehl- und Triebmittel-Mischung sowie die Kokosraspeln mit einem Spatel unter die Joghurtmasse heben.

Die Ananas klein schneiden und zum Schluss unter den Teig heben.

Tipp: Wenn Sie frische Ananas verwenden, achten Sie darauf, dass die Frucht gut reif ist. Nur dann kommt auch der typische Geschmack zur Geltung!

In eine Kastenform oder mehrere kleine Förmchen füllen und goldgelb backen.

Backtemperatur: Zirka 35 Minuten bei 190 Grad (Ober-/Unterhitze)

Tipp: Die Backformen vorher gut einfetten und mit Kokosraspeln austreuen.

Genießen Sie die Piña Colada aus dem Ofen!

SWR4 Baden-Württemberg | Jörg Ilzhöfer | 02.08.2023