



# Ananas-Kuchen im Glas

etwa 8 Stk.  etwas Übung erforderlich  bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Weck-Gläser:

### Teig:

200 g Mehl  
1 Beutel Dr. Oetker Pudding-  
Crème Vanille  
2 TL Dr. Oetker Backpulver  
100 g Butter, weich  
125 g Zucker  
4 Eier  
50 g Mandelstifte, gehackt  
280 g Ananasstücke (aus der  
Dose)

### Garnitur:

100 g Puderzucker  
etwa 2 EL Zitronensaft  
1 Pck. Dr. Oetker Mini  
Marshmallows  
Dr. Oetker Streudekor

## 1 Vorbereiten:

8 Weckgläser, Sturzform (Inhalt ca. 290 ml) mit Butter einfetten.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

Die Ananas abtropfen und dabei den Saft auffangen. Die Ananasstücke grob hacken. 2 Esslöffel davon zur Seite legen.

## 2 Teig:

Für den Teig Mehl, Puddingpulver und Backpulver in eine Schüssel geben und mischen. Butter, Zucker, Eier und Ananassaft begeben mit dem Mixer auf höchster Stufe ca. 2-3 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Ananasstücke und die Mandeln daruntermischen. Den Teig in die vorbereiteten Gläser verteilen, die zur Seite gestellten Ananasstücke darauf geben.



Auf dem Gitter auf der untersten Rille des vorgeheizten Backofens während ca. 30 Minuten backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

**Rille: unterste Rille**

**Backzeit: etwa 30 Minuten**

Herausnehmen und auskühlen lassen.

### ③ Garnitur:

Den Puderzucker mit dem Zitronensaft mischen und die Kuchen glasieren. Mit dem Streudekor und den Marshmallows dekorieren. Zum Verschenken die Gläser verschliessen und mit einer schönen Schleife zubinden.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für die Glasur kann anstelle von Zitronensaft auch Kirsch verwendet werden.

