




# Ananas-Streusel-Carré

etwa 20 Stücke    etwas Übung erforderlich  bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Backblech:

### Vorbereiten:

480 g Ananas (aus der Dose)

### Streusel:

125 g Butter, weich

150 g Mehl

80 g Zucker

1 Prise Salz

120 g Kokosnuss , geraspelt

### Teig:

350 g Mehl

1 Beutel Dr. Oetker Backpulver

175 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

5 Eier

200 g Butter, flüssig

1.5 dl Ananassaft (aus der Dose)

## 1 Vorbereiten:

Ein Backblech fetten und mit Mehl bestäuben.

Ananas abtropfen lassen (Saft auffangen) und in kleine Stücke schneiden.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Streusel:

Für die Streusel Butter, Mehl, Zucker, Salz und Kokosnuss in eine Schüssel geben und mit den Händen krümelig verkneten. Streusel beiseite stellen.

## 3 Teig:

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel (3 Liter Inhalt) sieben. Zucker und Vanillin-Zucker darunter mischen. Eier, Butter und Saft dazugeben. Alles kurz auf der niedrigsten, dann auf der höchsten Stufe des Handrührgerätes ca. **3 Minuten** zu einem glatten Teig rühren.



**Dr. Oetker AG/SA**

Den Teig in das vorbereitete Ofenblech füllen. Ananasstücke auf dem Teig verteilen, Streusel darüber streuen.

Den Kuchen in der Ofenmitte ca. **30 Minuten** backen und anschliessend auf einem Gitter erkalten lassen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

**Rille: mittlere Rille**

**Backzeit: etwa 30 Minuten**

Zum Servieren beliebig grosse Schnitten schneiden.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · [www.oetker.ch](http://www.oetker.ch) E-Mail: [service@oetker.ch](mailto:service@oetker.ch) · Tel. 062 285 53 53