

Ananas - Kuchen - Schweizer

Kategorien: Kuchen, Land, Schweiz

Zutaten für: 1 Personen

250	Gramm	Mehl
150	Gramm	Puderzucker
1/2	Glas	Backpulver
3		Eier
125	Gramm	Flüssige Butter
1		Dos. Ananasstückchen

Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 90 Minuten

Mehl, Backpulver, Puderzucker und die Eier sehr lange schaumig rühren. Nacheinander die flüssige Butter und den Ananassaft dazugeben und gut verrühren. Zum Schluss die Ananasstückchen unterheben. Die Teigmasse in eine Kastenform geben und im nicht vorgeheizten Backofen ca. 50 bis 60 Minuten bei 190 Grad backen.