

## Kastenkuchen mit Ananasfüllung

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

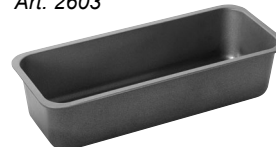


bis 60 Min.



### Form:

z.B. Kastenform, 30 cm  
Back-Harmonie  
Art. 2603



Für die Form etwas Fett verwenden  
und 50 g Dr. Oetker gehackte Mandeln  
hinzufügen

### Rührteig:

150 g weiche Butter oder  
Margarine  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Eier (Größe M)  
250 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
1 Be. Dr. Oetker Sahne Pudding  
Bourbon Vanille (150 g)

### Füllung:

1 Dose Ananasscheiben  
(Abtropfgew. 340 g)  
250 g Speisequark (Magerstufe)  
1 EL Zucker  
1 Be. Dr. Oetker Sahne Pudding  
Bourbon Vanille (150 g)

### 1 Vorbereiten:

Kastenform fetten. Boden der Form sowie die Seiten zur Hälfte mit Mandeln ausstreuen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**  
**Heißluft: etwa 160°C**

### 2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Pudding unterrühren. Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 50 Min.**

Kuchen etwa 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### 3 Füllung:

Ananas auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Scheiben halbieren. Kuchendeckel an der oberen Kante abschneiden und 5 schräge, etwa 2,5 cm breite Streifen herausschneiden. Kuchen ca. 3 cm tief aushöhlen, dabei einen 1 cm breiten Rand stehen lassen. Kuchenreste in eine Schüssel bröseln. Quark, Zucker und Pudding zufügen und mit dem Mixer (Rührstäbe) verrühren.

### 4 Die Hälfte der Ananasscheiben in den ausgehöhlten Kuchen legen. Füllung darauf verteilen und bis an den Rand streichen. Restliche Ananasscheiben dachziegelartig auf die Creme legen und die schrägen Deckelstücke auflegen.

### Tipp aus der Versuchsküche

- Den Kuchen kann man gut am Vortag backen und am nächsten Tag füllen.

### Herstellung & Vertrieb

Zenker Backformen GmbH & Co. KG  
Oberbernbacher Weg 4  
86551 Aichach · Germany

Tel. +49 8251 9003-0  
Fax +49 8251 9003-90

E-Mail: [auftrag@oetker-backgeraete.de](mailto:auftrag@oetker-backgeraete.de)  
[www.oetker-backgeraete.de](http://www.oetker-backgeraete.de)  
[www.zenker.de](http://www.zenker.de)