



Backen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, 05.07.2024

Kokoskranz mit Ananas

Für 12 Stücke

Zutaten:

100 g Kokosraspel
200 g Butter
4 Eier (Größe M)
190 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
etwas Salz
1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
100 g Crème fraîche
100 g Weizenmehl (Type 405)
110 g Speisestärke
1 TL Backpulver
200 g Ananasstücke (abgetropft; frisch oder aus der Dose)

Außerdem:

Campingbackofen (Mobiler Backofen ohne eigene Wärmequelle. Man stellt den Backofen auf einen (Gas)Herd oder eine andere Wärmequelle, außer Induktion, und Sie haben einen Backofen.)

Zimmerwarme Butter für die Form
Elektroplatte oder Gasflamme

Zubereitung:

Hinweis: Der Kuchen funktioniert auch wunderbar in einer Kranzform (Ø 26cm) und wird bei 180 Grad, Ober- und Unterhitze, im normalen Backofen 35 bis 40 Minuten gebacken.

1. Die Alubackform bzw. die Silikonform des Campingbackofens mit zimmerwarmer Butter sorgfältig fetten.
2. **Für den Kokoskranz** Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten und auf einem Teller abkühlen lassen.
3. Butter in die Pfanne geben, zerlassen und in der Pfanne beiseitestellen.
4. Eier, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale in eine große Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren
5. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, sieben und die Kokosraspel untermischen.
Claudias Tipp: Wenn Sie im Camper kein Mehlsieb dabei haben, können Sie die trockenen Zutaten (Mehl, Stärke, Backpulver, Kokosraspel) auch mit dem Schneebesen in einer großen Schüssel durchmischen.
6. Crème fraîche zur Eiermischung geben und unterrühren.
7. Abgekühlte flüssige Butter unter ständigem Rühren dazugeben.
8. Ananasstücke in der Mehlmischung mehlieren und beides mit einem Silikonschaber unter die Buttermischung rühren.
9. Teig in die vorbereitete Form füllen, den Deckel aufsetzen und auf eine Elektroplatte oder Gasflamme stellen.
Claudias Tipp: Wählen Sie eine niedrige Temperatur, damit der Kuchen durch die direkte Hitzeeinwirkung nicht verbrennt.
10. Den Kokoskranz 45 bis 55 Minuten backen, eine Stäbchenprobe machen und den Kuchen offen in der Form auf einem Gitter 10 Minuten abkühlen lassen, vorsichtig aus der Form auf das Gitter stürzen und ganz auskühlen lassen.
Claudias Tipp: Falls Sie möchten, können Sie den abgekühlten Kokoskranz apricotieren und mit Sahnerosetten und frischen Ananasstücken dekorieren.