



Ananas-Rum-Kuchen

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Ananas Stücke aus der Dose	500 g
Schokolade, Weiß	150 g
Eier	1 St.
Joghurt, natur	150 g
Zucker	200 g
Salz	
Orangensaft	100 ml
Sonnenblumenöl	150 ml
Weizenmehl, Type 405	400 g
Backpulver	2 TL
weißer Rum	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser, Sieb, SILVERCREST
Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Ananas abgießen und abtropfen lassen. Schokolade grob hacken.
2. In einer Schüssel Eier mit Joghurt, Zucker, Salz, Orangensaft und Öl mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen verrühren. Mehl, Backpulver und Rum unterrühren.
3. Die Hälfte des Teigs in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Springform geben. Mit der Schokolade bestreuen, die Hälfte der Ananas daraufgeben. Übrigen Teig, dann restliche Ananas darüber verteilen. Im Backofen ca. 40–45 Min. backen.
4. Ananas-Schoko-Kuchen abkühlen lassen, aus der Form lösen und nach Belieben mit weißen Schokostreusel garnieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	297 kcal
Kohlenhydrate	43 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	12 g