



Ananas-Schneckenkuchen

Zeit gesamt
2h 30min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

Milch	250 ml
Hefe, frisch	1 St.
Rohrzucker	175 g
Weizenmehl, Type 405	600 g
Salz	
Butter	120 g
Eier	2 St.
Orangen	1 St.
Pistazien	5 EL
Kardamom, gemahlen	0.25 TL
Zimt	0.25 TL
Ananas Stücke aus der Dose	500 g
Puderzucker	1 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, Springform 28 cm Durchmesser, Sieb

1. In einem Topf Milch ca. 1 Min. lauwarm erwärmen. In eine kleine Schüssel Hefe zerbröckeln und mit 1 EL Zucker in der zimmerwarmen Milch auflösen. Zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen in einer Schüssel übrigen Zucker, Mehl, Salz und 100 g Butter in Stückchen mischen. Hefemilch und Eier zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Schüssel mit einem sauberen Küchentuch zudecken und Teig an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat.
3. Orange waschen und etwa 1 TL Schale fein abreiben. Pistazien grob hacken und in einer Schüssel mit Orangenschale, Kardamom, Zimt und Zucker mischen. Ananas abtropfen lassen und klein würfeln.
4. Teig nochmals durchkneten und auf Mehl zu einem Rechteck ausrollen. Mit 2 EL weicher Butter bestreichen und mit der Gewürzmischung bestreuen, dabei an einer Längsseite 2–3 cm Teig frei lassen. Ananas auf der gegenüberliegenden Teighälfte verteilen und Teig von dort längs fest aufrollen, freie Teigkante gut andrücken. Rolle in 12 Stücke schneiden. Mit einer Schnittfläche nach oben in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte, am Rand gefettete Springform setzen. Zugedeckt nochmals 30 Min. gehen lassen.

5. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen und Ananas-Schneckenkuchen ca. 30–35 Min. backen. 10 Min. abkühlen lassen, aus der Form lösen und ganz auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	290 kcal		
Kohlenhydrate	47 g	Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	6 g	Fette	9 g