

# Ananas Marzipan Kuchen

## Zutaten:

200 g Ananasringe  
200 g Marzipanrohmasse  
200 g Weizenmehl  
175 g Butter  
150 g Zucker  
100 g Haferflocken  
3 mittelgroße Eier  
2 TL Backpulver  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Packung Kuchenglasur Schokolade  
Fett für die Form  
Haferflocken zum Ausstreuen der Form

## Zubereitung:

Marzipan und Butter zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker und Eier dazugeben. Mehl, Haferflocken und Backpulver mischen und löffelweise unterrühren.

Ananas abtropfen lassen, in kleine Stücke schneiden und unter den Teig heben. Eine Kastenform (30 cm) einfetten und mit Haferflocken ausstreuen, den Teig einfüllen und bei 190° untere Einschubleiste (Umluft 175°, mittlere Leiste), ca. 60 bis 70 Minuten backen.

Die Kuchenglasur im Wasserbad flüssig werden lassen und den kalten Kuchen damit überziehen

Druck-Version

