

# Ananaskuchen mit Quarksahneguss

Kuchen » Ananas

## Zutaten (24 Stücke)

- » 300g Mehl
- » 150g Butter/Margarine
- » 200g Zucker
- » 4 Ei(er)
- » 1 Prise Salz
- » 1 Ananas
- » 500g Magerquark
- » 2 Pk. Vanillinzucker
- » 1/2 TL Zitronenschale
- » 2 EL Zitronenlikör (Limoncello)
- » 200ml Schlagsahne
- » 1 EL Puderzucker

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

91-120min

## Zubereitung

1. 250g Mehl, Butter, 100g Zucker, 1 Ei und Salz zu einem Mürbeteig verkneten. In Folie gewickelt ca. 30min kühlen.

2. Den Ofen auf 160°C vorheizen. Ein Backblech fetten. Den Teig nochmals durchkneten, ausrollen und das Blech damit auslegen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen, ca. 15min vorbacken, dann aus dem Ofen nehmen.

3. Die Ananas gründlich schälen, achteln, den Strunk herausschneiden und das Fruchtfleisch in etwa 1cm dicke Scheiben teilen.

4. Eier trennen, Eigelbe, Quark, Zucker, Vanillinzucker, Zitronenschale, Mehl und Zitronenlikör verrühren. Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen. Erst Sahne, dann den Eischnee unter die Quarkmasse heben. Die Creme auf den vorgebackenen Mürbeteig streichen und die Ananas dekorativ auflegen.

5. Den Kuchen im Ofen bei gleicher Temperatur ca. 30min weiterbacken. Abkühlen lassen und kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Nach Wunsch mit einer kleinen Mürbeteigananas garnieren. Dazu schmeckt halbsteif geschlagene Sahne.

Nährwerte: 190kcal/E6g/F9g/KH22g pro Stück

angelegt am: 04.02.2004

Rezept-Nr: 941

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke