Ananas-Kuchen mit Limettensahne

So schmeckt der Sommer!

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit: 45 min

FÜR DEN MÜRBTEIG BRAUCHT IHR

- 250 g Mehl
- 1 Messerspitze Backpulver
- 125 g Butter oder Margarine
- 1 Pirse Salz
- 100 g Zucker
- 1 Ei

FÜR DIE FÜLLUNG BRAUCHT IHR

- 1 große Dose Ananas in Stücke mit Saft

1 Päckchen Vanillepudding
den Abrieb einer halben Limette

FÜR DAS TOPPING BRAUCHT IHR

2 Becher Sahne a`200 g
1 EL Zucker
1 Päckchen Sahnesteif
den Abrieb einer halben Limette

UND SO WIRD DER KUCHEN GEMACHT

1. Mehl mit Backpulver in eine Schüssel geben. Zucker, Ei, Salz und kaltes Fett dazugeben und mit dem Knethaken des Handrührgeräts zu einem Mürbteig kneten. Den Teig bis zur weiteren Verwendung kühlen.
2. Die Dose Ananas komplett in einen Topf geben, 6 Esslöffle Saft abnehmen und mit dem Puddingpulver verrühren. Die Ananas zum Kochen bringen und das angerührte Puddingpulver auf einmal dazugeben und unterrühren. Solange weiterrühren bis eine cremige Puddingmasse entstanden ist. Den Abrieb einer halben Limette unter den Pudding rühren und etwas abkühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit den Teig ausrollen und in eine gefettete Springform (26 cm) geben.
4. Den Backofen auf 175 ° Grad vorheizen.
5. Die Puddingmasse auf den Teig geben und ca. 45 Minuten backen.
6. Den Kuchen vollständig abkühlen lassen.
7. Die Sahne mit dem Päckchen Sahnesteif und dem Zucker steif schlagen und auf den abgekühlten Kuchen geben.
8. Mit dem restlichen Limetten-Abrieb verzieren und bis zum Verzehr kühl stellen.