

Fredas Schokoladenschatzinsel

Ananas-Schokokuchen

Zubereitungszeit 1,5 Std.



Für eine Springform von 26 cm

Teig

250 g Butter

200 g Zucker

4 Eier

250 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

4 EL Kakaopulver

4 EL Milch

1 kleine Ananas

Zum Verzieren

Weißer oder dunkler Schokoladenglasur

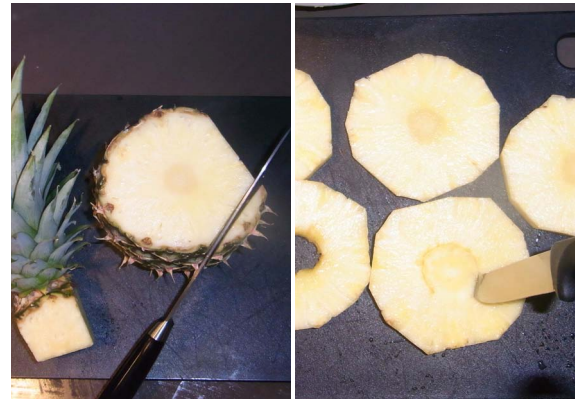
Goldtaler

Zunächst die Ananas vorbereiten.

Wichtig! Lasst Euch von einem Erwachsenen helfen! Die Ananas lässt sich nur schwer schneiden!

Schneidet an der Seite der Blätter ca. 1/3 der Ananas ab und schneidet außen so viel ab, dass ihr den Strunk später gut in den Kuchen stecken könnt.

Schneidet beim Rest die äußere Schale ab und schneidet ca. 1,5 cm dicke Scheiben. Mit einem kleinen Messer könnt ihr dann den harten Strunk aus jeder Ananas ausschneiden. Die Scheiben halbieren. Bestreicht jede Scheibe von beiden Seiten mit etwas flüssiger Butter und bestreut sie mit Zucker.

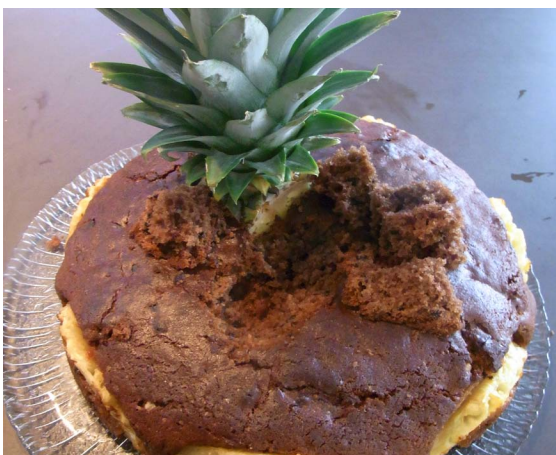


Den Backofen auf 190°C vorheizen. Eine Springform einfetten und den Boden mit Semmelbrösel bestreuen.

Für den Teig die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren. Zuletzt das mit dem Backpulver und dem Kakao gemischte Mehl und die Milch hinzugeben.

Die Ananas Scheibenhälften am Rand der Springform aufstellen und den Teig vorsichtig einfüllen und verstreichen.

Den Kuchen auf zweiter Schiene von unten 40 min. backen. Auskühlen lassen.



Ein Loch für den Ananasstrunk schneiden und die Ananas hineinsetzen. Dann könnt ihr nach Belieben „Felsen“ aus dem Kuchen schneiden und verteilen.

Die Schokoladenglasur im Wasserbad erhitzen und auf dem Kuchen verteilen. Wenn die Glasur ausgehärtet ist, die Goldstücke unter der „Palme“ platzieren.

Tipp: Wenn ihr keine Ananasstücke im Kuchen mögt, macht Mama sicher gerne einen Obstsalat damit. Hauptsache, ihr bekommt den Strunk als Palme...