

Es gab verschiedene Rezepte für den Ananaskuchen. Schauen Sie, mit welchem Sie besser zurecht kommen.

Eine Bäckerin hat ihre Muffins auch noch verziert: mit einem Ananassaft-Zucker-Guss und mit einem kleinen Stück Ananas.

## Taiwanischer Ananaskuchen 1

*Ergibt 12 Muffins*

Teig

- 250g Mehl
- 125g Butter
- 75g Puderzucker
- 1 Ei
- 1 TL Backpulver
- Salz

Füllung:

- ca. 450g gestückelte Ananas (aus der Dose)
- 1 großer EL Honig
- 100g brauner Zucker

Zubereitung:

1. Für die Füllung zunächst die Ananasstückchen abtropfen lassen und schon möglichst viel Flüssigkeit auspressen. Dabei können die Stückchen ruhig zerdrückt werden.
2. Gebt die Ananasstückchen anschließend in einen großen Topf und erhitze diese zusammen mit dem braunen Zucker und einem EL Honig. Lasst alles ohne Deckel bei mittlerer Hitze und unter gelegentlichem Umrühren für ca. 20 Minuten köcheln, sodass die noch vorhandene Flüssigkeit verdampfen kann. Versucht dabei die Stückchen noch etwas zu zerkleinern. Danach alles zum Abkühlen zur Seite stellen.
3. Als nächstes geht es an den Teig. Dazu verrührt ihr zunächst die Butter mit dem Zucker, dem Backpulver und dem Ei. Rührt danach das Mehl unter, sodass ihr eine feste Masse erhaltet. Den Teig anschließend für etwa 30 Minuten im Kühlschrank in Frischhaltefolie gewickelt ruhen lassen.
4. Heize den Backofen auf ca. 220°C vor. Nun geht es daran die Pineapple Cakes in ihre Form zu bringen. Wie bereits erwähnt werden diese traditionell in quadratischen Formen gebacken, aber ganz nach dem Prinzip „Geschmack vor Aussehen“ kann man auch eine Muffinform nutzen.
5. Dazu rollt ihr zunächst den Teig und schneidet ihn in 9 etwa gleich große Stücke. Formt aus jedem Stück eine Kugel und drückt diese platt. Verteilt nun darauf etwas von der Ananas-Masse und verschließt das Päckchen wieder, sodass es dicht ist. Ich habe nach dem Verschließen wieder Kugeln daraus geformt.
6. Legt die fertigen Ananas-Teig-Kugeln in die Muffinformen (vielleicht vorher noch diese kleinen Papierförmchen einlegen) und backt alles zusammen für etwa 10-15 Minuten, bis die Küchlein goldbraun sind.
7. Herausnehmen, leicht abkühlen lassen und genießen.

## Taiwanischer Ananaskuchen 2

*Ergibt 12 Muffins*

### Teig:

- 8 EL Butter
- 1 Prise Salz
- ¼ Tasse Puderzucker
- 1 TL Backpulver
- ¼ Tasse Milchpulver
- 1 Ei
- 1 ¼ Tasse Mehl

### Füllung:

- 1 Dose geraspelte Ananas (abgetropft)
- ¼ Tasse weißer Zucker
- ¼ Tasse brauner Zucker
- 1 TL Zitronensaft

### Zubereitung:

Für die Füllung, alle Zutaten in einem Topf vermischen und ca. 10 Minuten köcheln, bis diese andickt. Abkühlen lassen.

Butter mit Salz und Puderzucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver und Milchpulver vermischen. Das Ei unter die Buttermischung rühren und dann nach und nach die Mehlmischung dazu geben. In 9 Portionen zerteilen und zu Bällen formen. Eine Kuhle in die Mitte drücken. In diese die Ananasfüllung geben und den Teig darum formen. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Die Ananaskuchen auf ein Backblech geben und 10 min backen. Dann wenden und weitere 5-7min backen. Nach dem Backen abkühlen lassen.