

# Hier und heute



## Upside-Down-Ananaskuchen

Konditormeisterin Theresa Knipschild backt einen umgestürzten Kuchen mit frischer, süßer Ananas oder Früchten aus der Dose. Das schmeckt saftig, fruchtig und karamellig und macht richtig Lust auf Urlaub.

## Rezept

### Upside-Down-Ananaskuchen

von Theresa Knipschild, für eine Springform (26 cm) oder ein Backblech (30 x 20 cm)

### Zutaten Karamellschicht

- 40 g Butter
- 40 g brauner Zucker
- ca. 7 Ananasringe, abgetropft, z. B. aus der Dose
- Cocktailkirschen aus dem Glas oder Belegkirschen

### Zutaten Teig

- 180 g weiche Butter
- 120 g brauner Zucker
- 3 Prisen Salz
- optional: Abrieb einer ½ Bio-Limette
- 3 Eier, Raumtemperatur
- 150 g Buttermilch
- 250 g Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 630
- 10 g Backpulver
- 5 g Natron
- 50 g Kokosraspeln

## Zubereitung

Butter für die Karamellschicht in einem Topf schmelzen. Die Springform oder das Backblech mit Backpapier auslegen und ggf. in die Form einklemmen. Butter in die Form geben und mit Zucker bestreuen. Abgetropfte Ananasscheiben auf die Zuckerschicht legen. In die Löcher Kirschen legen.

Den Backofen auf 180 °C Ober-Unterhitze einstellen. Das sorgt für mehr Hitze von unten, damit der Kuchen besser karamellisiert. Für den Teig Butter, braunen Zucker, Salz und Limettenabrieb schaumig aufschlagen. Eier und Buttermilch nach und nach zugeben. Mehl mit Natron und Backpulver mischen und ebenfalls zugeben und kurz zu einem Teig verrühren. Zum Schluss Kokosraspeln unterheben. Den Teig vorsichtig auf den Ananasscheiben verteilen und glattstreichen.

Circa 35 Minuten backen und mit der Stäbchenprobe überprüfen, ob der Kuchen gebacken ist. Ggf. die Einschubleiste im Ofen wechseln und die Temperatur runterstellen. Den Kuchen, nachdem er fertig gebacken ist, 15 Minuten abkühlen lassen. Dann den Ring entfernen und auf eine Kuchenplatte stürzen. Vorsicht: Es könnte etwas Flüssigkeit herauslaufen.