

UPSIDE DOWN

Die Welt steht Kopf, denn diese Kuchen schmecken einfach aufregend gut! Verkehrt herum serviert, sind sie genau richtig.

Gestürzter Ananas-Kokos-Cake

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Backen: ca. 40 Min.
Für eine Cakeform von ca. 30 cm,
mit Backpapier ausgelegt

20g Butter, weich

3 EL flüssiger Honig

5 Scheiben Ananas
(Betty Bossi, ca. 260g),
Saft aufzufangen, beiseite
gestellt

1 cm Ingwer, nach Belieben

5 Eiweisse

1 Prise Salz

150g Zucker

125g Kokosraspel

100g Mehl

100g Butter, flüssig, abgeküh

1. Butter mit dem Honig verrühren, auf dem vorbereiteten Formenboden verteilen. Ananas halbieren, darauflegen, Ingwer darüberreiben.
2. Eiweisse mit dem Salz in einer Schüssel steif schlagen. Zucker begeben, kurz weiterschlagen. Kokosraspel und Mehl mischen und daruntermischen. Butter mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen, in die vorbereitete Form füllen, auf ein Blech stellen.
3. **Backen:** ca. 40 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Cake herausnehmen, etwas abkühlen mit einem Holzspießchen mehrmals einstechen, beiseite gestellten Ananassaft darüber träufeln. Cake sorgfältig auf ein Gitter stürzen, auskühlen.

Haltbarkeit: Der Cake schmeckt frisch am besten.

Stück (¼): 190kcal, F 11g, Kh 20g, E

