



Ananaskuchen

Zubereitung

Schnee mit Hälfte des Zuckers steif schlagen; Dotter mit Hälfte Zucker u. Vanille rühren. BONA Pflanzenöl u. Wasser langsam einmengen.

Mehl mit Backpulver sieben und einmengen.

Schnee unterheben.

Ananas abtropfen lassen, Obers fest schlagen, Sauerrahm einrühren, Gelatine einweichen und nach Auflösen dazugeben.

Ananas stückeln und auf Kuchen verteilen. Obergemisch darauf streichen, ev. Kokosette darauf streuen u. fest werden lassen.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Gerda Hackl.

Zutaten

5 Eier
25 dag Staubzucker
25 dag Mehl
125 ml BONA Pflanzenöl u. 125 ml Wasser
1 Vanillezucker
½ P. Backpulver
2 Obers
2 Sauerrahm
1 Dose Ananas
5 Blatt Gelatine