



Ananas-Upside-Down-Kuchen

Zu unserem 20-jährigem Jubiläum und der passenden 20er-Jahre-Party gab es einen gestürzten Ananaskuchen aus der Zeit der „Roaring Twenties“:

Der Ananas-Upside-Down-Kuchen ist ein Klassiker aus Amerika. Saftig und lecker wird dieser Blechkuchen durch die Kombination aus süßem Kuchen, weicher Ananas und dem karamellisiertem Zucker. Auf den ersten Blick scheint die Herstellung etwas kompliziert, tatsächlich ist er jedoch einfach und schnell zubereitet!

Zu den traditionellen umgedrehten Kuchen gehört die französische Tarte Tatin und der brasilianische oder portugiesische Bolo de Ananas. In den USA wurde der umgedrehte Ananaskuchen Mitte der 1920er Jahre populär, nachdem die Dole Pineapple Company einen Wettbewerb für Ananasrezepte gesponsert hatte.

Zutaten:

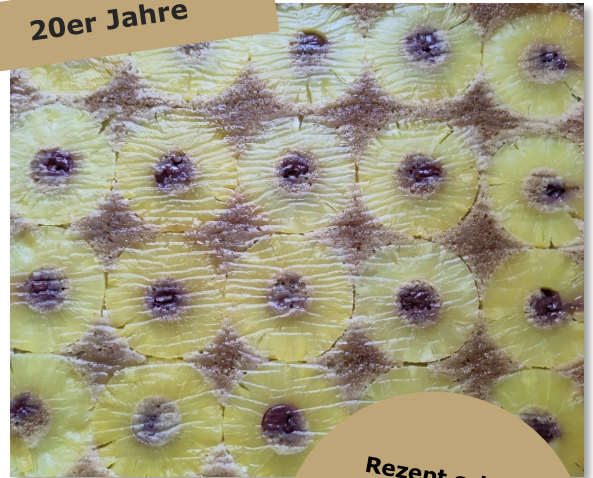
- 125g Butter
- 150g Zucker
- 3 Eier
- 200g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Dose Ananas in Scheiben (ca. 440g)
- 80g brauner Zucker
- 50g Butter

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Ananas aus der Dose nehmen, abtropfen lassen und den Saft zur Seite stellen. Den braunen Zucker mit der Butter auf mittlerer Hitze schmelzen lassen und dann in das Backblech gießen. Die Ananas auf das Blech legen, so dass sie den Boden gleichmäßig bedecken. Mit Zucker, Eier und Butter den Kuchenteig herstellen: die Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren. In einer anderen Schüssel Mehl, Backpulver, Salz und Vanilleextrakt geben. Dann die Mehlmischung in die Eimischung einrühren und den Ananassaft dazu geben und gut durchrühren. Dann den Teig über die Ananas-Scheiben auf dem Blech gießen und in den vorgeheizten Ofen stellen; Für ca. 30-35 Minuten backen. Nach dem Backen den Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Den Kuchen auf einen Teller stürzen und fertig ist der Ananas-Upside-Down-Kuchen.

Guten Appetit! — **Euer Zeitreise-Team**

20er Jahre



Rezept schon
ausprobiert?
Dann schickt
uns ein Foto an
[info@zeitreise-
gilching.de](mailto:info@zeitreise-gilching.de)



Tipp:

Statt Weißmehl haben wir Vollkornmehl verwendet und den Zucker etwas reduziert. So schmeckt der Kuchen noch leckerer;).

Zur Verzierung kann man in die Löcher der Ananasscheiben auch noch eingelegte Kirschen setzen oder auch den Kuchen mit Sahne oder Kokosraspeln verzieren