

Gedeckter Ananas-Erdbeer-Kuchen

Hier ist mir ein Experiment fast schiefgegangen.

Ich hatte wieder viel frisches Obst gekauft und vorrätig.

Zwei Schalen Erdbeeren. Und eine ganze Ananas.

Ich hatte Bedenken, ob der Kuchen durch das viele Obst nicht zu flüssig wird und der Mürbeteig dieses saftige Obst sozusagen nicht halten kann.

Aber ich habe das Experiment einmal gewagt.

Das Ergebnis ist ein sehr leckerer Obstkuchen, der jedoch sehr saftig ist. Nach dem Backen und beim Abkühlen tritt eine Menge Flüssigkeit aus dem Kuchen aus, der einfach durch das Kuchengitter abläuft. Man muss also etwas unter das Kuchengitter zum Auffangen der Flüssigkeit stellen oder eben damit rechnen, dass die Unterlage nass wird.

Aber der Kuchen ist sehr kompakt und sehr lecker.

Aber den Kuchen unbedingt im Kühlschrank aufbewahren, damit er gut erkaltet und durch das Erkalten auch noch etwas fester und stabiler wird.

[amd-zlrecipe-recipe:746]