

Upside-Down-Kuchen mit Ananas

Zutaten für 26 cm Backform:

- 7 Ananas (Scheiben)
- 3 EL brauner Zucker
- 30 g gehobelte Mandeln
- 150 g Weizenmehl
- 125 g Butter (weich)
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier (getrennt)
- 1 TL Backpulver (gestrichen)
- 75 g Naturjoghurt



Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 45 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 60 Minuten

Zubereitung:

Backform mit Ananas und Mandeln vorbereiten:

1. Lege eine runde Backform mit Backpapier aus. Fette den Rand der Backform.
2. Streue den braunen Zucker auf das Backpapier, verteile die Ananasscheiben gleichmäßig darauf. Streue die Hälfte der gehobelten Mandeln in die Lücken.

Teig zubereiten:

1. Trenne die Eier und schlage das Eiweiß mit Salz und dem Vanillezucker steif.
2. Rühre das Eigelb mit dem Zucker in einer zweiten Schüssel schaumig. Rühre anschließend die Butter dazu.

3. Mische das Mehl mit dem Backpulver und gib es zur Butter-Eigelb-Masse. Füge den Naturjoghurt hinzu.
4. Mixe alles zu einem geschmeidigen Teig. Hebe zum Schluss das geschlagene Eiweiß unter.
5. Verteile den Teig löffelweise auf den Ananasscheiben und streiche ihn mit einem Teigschaber glatt. Streue die restlichen gehobelten Mandeln auf den Teig.

Kuchen backen:

1. Heize den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor. Backe den Kuchen im unteren Drittel deines Backofens für ca. 45 Minuten goldbraun.
2. Nimm den Kuchen anschließend aus dem Ofen, lasse ihn 10 Minuten ruhen und stürze ihn dann auf eine Kuchenplatte.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

