

**Rüdiger G. Behrens**

Könzgenstraße 37  
48249 Dülmen

*[www.tortenfoto.de](http://www.tortenfoto.de)*

Tel.: 02594/840-94 40

[info@tortenfoto.de](mailto:info@tortenfoto.de)

## *Ananaskuchen*

Zutaten für 20 Stücke:

2 kg Ananas oder 15 Scheiben  
Saft von 2 - 3 Zitronen  
100 g gehackte Zartbitterschokolade  
200 g Margarine  
200 g Zucker  
1 Prise Salz  
4 Eier  
300 g Mehl  
2 EL Kakaopulver  
2 TL Backpulver  
Schattenmorellen

Zubereitung:

Margarine, Zucker und Salz cremig miteinander verrühren. Eier nacheinander einzeln zugeben und jeweils unterrühren, dass sich eine schaumige Konsistenz ergibt. Mehl, Kakao und Backpulver mischen, sieben und unterrühren. Zitronen auspressen, deren Saft dazugeben. Gehackte Zartbitterschokolade unter den Teig heben. Ananasscheiben auf ein gefettetes Backblech legen, in die Scheibenlöcher Schattenmorellen legen. Den Teig darüber verteilen und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Umluft 175 °C) ca. 30 Minuten backen. Den Kuchen auskühlen lassen und 20 kleine essbare Fotos auf die einzelnen Kuchenstücke legen.