

## **DAS REZEPT**

### **Lust auf Süßes? Hier ein einfaches Rezept!**



Frauke Roschkowski ist leitende Diätassistentin an der Augusta-Kranken-Anstalt in Bochum und am Evangelischen Krankenhaus in Hattingen. Sie gibt den Lesern regelmäßig Koch- und Back-Tipps.

Haben Sie wieder einmal Lust zu naschen? Dann möchte ich Ihnen heute mein Rezept eines Ananas-Marzipan-Kuchens vorstellen. Er kann auch gut in einem kleinen Haushalt gebacken werden, weil er sich lange frisch hält.

#### **Ananas- Marzipan-Kuchen**

##### **Zutaten:**

200 g Marzipanrohmasse,  
175 g Margarine, 175 g Zucker,  
ein Päckchen Vanillezucker,  
3 Eier, 300 g Mehl, ein Päckchen Backpulver,  
250 g Ananas aus der Konserve

##### **Zubereitung:**

Eier und Zucker in eine Rührschüssel geben und mit einem Handrührgerät aufschlagen. Margarine hinzugeben, dann Mehl und Backpulver. Alles verrühren. Die Marzipan-Rohmasse und die Ananas in kleine Würfel schneiden und dann vorsichtig unter den Kuchenrührteig heben.

Eine Kuchen-Kastenform fetten und mit Pergamentpapier auslegen. Den Rührteig einfüllen. Die Backzeit beträgt bei 175 Grad zwischen 60 und 70 Minuten. Den erkalteten Kuchen mit Schokoladenguss überziehen.