

HEFEKUCHEN MIT ANANAS

Rezept von Gudrun Erbe vom "Erbehof" in Willingshausen

Zutaten für eine runde Kuchenform:

- 500 g Mehl
- 75 g Butter
- 200 ml Sahne oder Milch
- 2 Eier
- 70 g Zucker
- 1 Hefewürfel
- 1 Prise Salz
- Zutaten für eine Portion Vanillepudding
- 340 g Ananas-Stückchen (Abtropfgewicht)
- Butter und Zucker für Streusel
- 1 Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Vertiefung drücken und die zerkleinerte Hefe mit etwas Zucker und etwas warmer Milch hineingeben und 15 Minuten gehen lassen. Die restliche Milch erwärmen und die Butter darin auflösen. Zucker, Eier, Prise Salz und die warme Milch mit der Butter in die Schüssel geben und zu einer gleichmäßigen Masse verrühren. Den Teig dann unter Zugabe von etwas Mehl verkneten und dann in eine Schüssel legen und abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit einen Vanillepudding kochen. Den Teig zu einer 40x70 cm großen Platte ausrollen. Den abgekühlten Vanillepudding gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Aus dem Teig 14 Streifen zu 5 cm Breite schneiden und die Ananas-Stückchen darauf geben. Die einzelnen Streifen aufrollen und in eine gefettete runde Kuchenform stellen.

Den Kuchen mit einem Tuch abdecken und nochmals 30 Minuten gehen lassen. Zum Schluss den Kuchen mit einem Eigelb bestreichen und mit Streusel bestreuen. Bei 160 Grad 50 Minuten auf Ober- und Unterhitze backen.