

# Ananaskuchen

## Zutaten:

1 Ananas (1 kg)  
125 g Zucker  
200 g Mehl  
75 g Magerquark  
2 EL Milch  
3 EL Öl  
2 TL Backpulver  
2 Eier  
250 ml saure Sahne  
½ TL Zitronensaft  
1 Prise Salz

## Zubereitung:

- Quark mit der Milch, dem Salz, dem Öl und 50 g Zucker verrühren.
- Backpulver und 150 g Mehl vermischen.
- Mehlmischung unter die Quarkmischung rühren.
- Eine Springform mit Butter ausstreichen.
- Den Teig in die Springform geben und einen Rand hochziehen.
- Die Ananas schälen und in kleine Stücke schneiden.
- Eier trennen.
- Eigelb mit dem Restzucker schaumig schlagen.
- Das restliche Mehl, den Zitronensaft und die Sahne untermischen.
- Eiweiß sehr steif schlagen.
- Eischnee unter die Eigelbmasse heben.
- Die Ananasstücke auf dem Teig verteilen.
- Den Guss darüber geben.
- Bei 200° C etwa 40 Minuten backen.