

# Tropic Kuchen

## Zutaten:

2 Dosen	Mandarinen
1 Dose	Ananas-Stücke
200 g	Butter (Zimmertemperatur)
175 g	Zucker
1 Prise	Salz
5	Eier
1	Zitrone (Schalenabrieb)
375 g	Mehl
1 Tüte	Backpulver
200 g	Schmand
150 g	Aprikosen-Fruchtaufstrich
30 g	Kokosraspeln



## Achtung:

**Den Backofen vorheizen:**

**Umluft 150 Grad**

**Ober-/Unterhitze 175 Grad**

**Auf mittlerer Schiene 30-40 Min. backen**

## Zubereitungsschritte:

1. Mandarinen und Ananas abtropfen lassen.
2. Butter, Zucker und Salz cremig schlagen.
3. Die Eier nacheinander unterschlagen.
4. Mehl mit Backpulver mischen und mit dem Zitronenabrieb unter die Eiercrememasse rühren.
5. Den Schmand hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten.
6. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und mit den Früchten belegen.
7. Den Kuchen bei 150 Grad (Umluft) auf der mittleren Schiene 30-40 Min. backen.
8. Nach dem backen den Kuchen abkühlen lassen.
9. Den Aprikosen-Fruchtaufstrich erwärmen und den Kuchen gleichmässig damit bestreichen.
10. Zum Schluss den Kuchen mit Kokosraspeln bestreuen.

<https://backmich.lima-city.de/rezepte/kuchen-rezepte/tropic-kuchen.html>