

## Ananas Kuchen mit Kokosnuss

---

### Zutaten

#### *Kuchenboden*

- 3/4 Tasse Sorghumhirsemehl
- 1 EL Zucker
- 1/2 TL Meersalz
- 1 Ei zerquirlt
- 1/4 Tasse Butter, geschmolzen

#### *Füllung*

- 2 Tassen frische Ananas
- 1/3 Tasse Zucker
- 1/4 Tasse Sorghumhirsemehl
- 1/2 TL Salz
- 1/4 Tasse Butter geschmolzen
- 3 Eier
- 1/2 Tasse Kokosraspeln
- 1/2 Tasse Baumnüsse oder Mandeln grob gehackt



---

### Zubereitung

#### *Kuchenboden*

1. Mehl, Zucker und Salz in eine Schüssel geben
2. Ei und Butter dazu geben, zu einem weichen Teig kneten
3. Teig auswallen und damit ein Kuchenblech belegen
4. 15 Min. kühl stellen
5. Backen: 20 Min., bei 200°

#### *Füllung*

1. Ananas gut abtropfen lassen, in 1cm grosse Stücke schneiden
2. Ananasstücke auf den Teigboden legen
3. Guss: Zucker, Mehl und Salz miteinander mischen, Butter und Eier begeben
4. Guss über die Ananasstücke verteilen
5. Kokosnusspaspeln und Mandelstücke darüber streuen
6. Backen: 50 - 55 Min., bei 180 Grad