

Ananastorte



Zutaten:

2 Eier
2 EL Wasser
30g Tagatesse
100g Mehl
1/2 TL Backpulver
1 Prise Salz
50g Pflanzen-Margarine
1 EL Kartoffelstärke
150g frische Ananas in Stückchen

Zubereitung:

Eier trennen. Zum Eigelb Wasser und Tagatesse hinzufügen und verrühren bis eine helle Masse entsteht. Mehl, Backpulver und Kartoffelstärke hinein sieben, Salz hinzufügen und mixen. Dann die vorher geschmolzene Butter hinzufügen und vermengen.

Eiweiß steif schlagen und zusammen mit den Ananasstücken unterheben. Teig in 4 einzelne, gefettete Backformen füllen und bei 160° C im vorgeheizten Backofen 30 Minuten backen.