

Maccaroni & Cheese dazu Ananas-Upside-Down-Kuchen à la Peggy March



Gerichte mit Geschichte:

In Erinnerung an ihre Kindheit kocht Peggy March uns die typischen Maccaroni & Cheese und backt für uns den Ananas-Upside-Down-Kuchen, den schon ihre Mutter buk.

Für Maccaroni & Cheese:

- 450 g kleine Maccaroni oder Hörnchennudeln
- 0,5 l Milch
- 250 g Cheddar Käse gerieben
- 30 g Butter
- nach Belieben Salz
- nach Belieben Pfeffer

Zubereitung Maccaroni & Cheese

1. Die Nudeln nach Anleitung al dente kochen und das Nudelwasser abgießen.
2. Die noch heißen Nudeln, Milch, Butter und geriebene Cheddar-Käse so lange im Topf rühren, bis eine sämige Käse-Nudel-Masse entsteht.
3. Nach belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Tellern anrichten.

Für den Ananas-Upside-Down-Kuchen:

- Für die Obst-Karamell-Schicht:
 - 60 g Butter
 - 60 g brauner Zucker
 - 7 Ringe Ananas aus der Dose mit 340g Abtropfgewicht
 - 7 Stück Maraschino-Kirschen (eingelegte Kirschen)
- Für den Teig:
 - 180 g weiche Butter
 - 150 g Zucker
 - 3 mittelgroße Eier
 - 250 g Weizenmehl
 - 50 g gemahlene Mandeln
 - 1 TL abgeriebene Zitronenschale
 - 2 TL Backpulver
 - 1/2 TL Natron
 - 150 ml Buttermilch
 - 50 ml Ananassaft (aus der Dose)
 -

Zubereitung Ananas-Kuchen

1. Den Boden einer Springform (26 cm) mit Backpapier bespannen. Den Rand einfetten. Ofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Butter für die Karamellschicht schmelzen lassen. In die vorbereitete Form geben, braunen Zucker gleichmäßig darüber verteilen.
3. Die Ananas aus der Dose abtropfen lassen, Saft auffangen. Ananasringe in der Form verteilen. In die Löcher jeweils eine Maraschino-Kirsche legen.
4. Für den Teig die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Eier einzeln nach und nach gut unterrühren. Mehl, Mandeln, Zitronenschale, Backpulver und Natron mischen. Im Wechsel mit Buttermilch und Ananassaft kurz, aber kräftig unterrühren.
5. Den Teig mit einem Esslöffel gleichmäßig auf die Ananasscheiben verteilen, sodass wirklich überall Teig ist, sich die Ringe und Kirschen aber nicht verschieben. Dafür am besten Teig-Kleckse auf jeden Ring sowie in die Zwischenräume geben. Am Schluss glattstreichen.
6. Springform auf ein Blech stellen, falls die Karamellschicht etwas tropfen sollte, und den Kuchen ca. 45 Minuten backen. Achtung, der Kuchen kann gegen Ende etwas dunkel werden, also sicherheitshalber nach 35 Minuten mal nachsehen.
7. Kuchen ca. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig auf eine Kuchenplatte stürzen. Backpapier abziehen.

Peggy March wünscht guten Appetit!

Quelle: Immer wieder sonntags vom 18.06.2023