Israelkuchen (von Esther Höfeler)

Zur Verfügung gestellt von



Zutaten:

für den Teig:	250 g Margarine 150 g Zucker 2 Eier 2 Päckchen Vanillezucker 500 g Mehl 1 Päckchen Backpulver etwas Milch
für den Belag:	2 Eier 150 g Zucker 250 g Butter (fast flüssig) 2 Päckchen Vanillezucker 600 g Schmand 3 kl. Dosen Ananas (abgetropft)

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig in der oben aufgeführten Reihenfolge zu einem Teig verrühren, auf ein Backblech streichen und ca. 20 Minuten bei 200 Grad (Elektroherd) backen.
Einen Rand abschneiden, dieser wird klein gekrümelt und zum Schluss auf den Kuchen gestreut.

Die Zutaten für den Belag ebenfalls in der aufgeführten Reihenfolge verrühren. Den Ananassaft einer Dose auf den lauwarmen Teig träufeln. Die Ananas-Schmand-Masse auf dem Boden verteilen und mit dem zerbröselten Rand bestreuen.

Abkühlen lassen – fertig – Guten Appetit!