



PINEAPPLE UPSIDE-DOWN CAKES

Zutaten:

50g Butter + Butter zum Einfetten
100g Brauner Zucker + 1TL Salz
1 Dose Ananasstücke im eigenen Saft
75g weiche Butter
100g Zucker
2 Eier
½ Tüte Vanillinzucker
150g Mehl
1 Teelöffel Backpulver

100g Sahne
1 TL fein gehacktes Basilikum
1 TL Limettensaft

Zubereitung:

50g Butter bei mäßiger Hitze im Topf schmelzen lassen. Den braunen Zucker dazu geben und unter ständigem Rühren auflösen. Salz dazu geben. Die Mischung auf vier größere gefettete Souffléförmchen verteilen. Die Ananas abtropfen lassen, die Flüssigkeit auffangen. Die Ananasstücke in die Förmchen geben. Butter und Zucker mit dem Handrührgerät in einer Schüssel locker und luftig aufschlagen, Eier und Vanillinzucker einrühren und gründlich verschlagen. Mehl und Backpulver darüber sieben und behutsam unterziehen. Den Teig gleichmäßig auf die Förmchen verteilen. Die Förmchen auf einem Backblech in den auf 180°C vorgeheizten Backofen schieben und ca. 15 – 30 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist.

Inzwischen den aufgefangenen Ananassaft in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. 5 Minuten kochen lassen, bis er auf die Hälfte reduziert ist. 50g Sahne dazugeben, weitere 5 – 7 Minuten kochen lassen, bis nur noch 50ml Flüssigkeit übrig ist. Vom Herd nehmen und kalt stellen. Die Törtchen aus dem Ofen nehmen und in den Formen abkühlen lassen, dann auf Dessertteller stürzen. Die Form erst nach 2-3 Minuten abnehmen, wenn der Sirup vollständig in den Teig eingedrungen ist. Kurz vor dem Servieren (die Törtchen sollten noch warm aber nicht mehr heiß sein) die restliche Sahne mit der gekühlten Ananassahne vermengen. Basilikum und Limettensaft hinzufügen und steif schlagen. Zu den Cakes servieren.