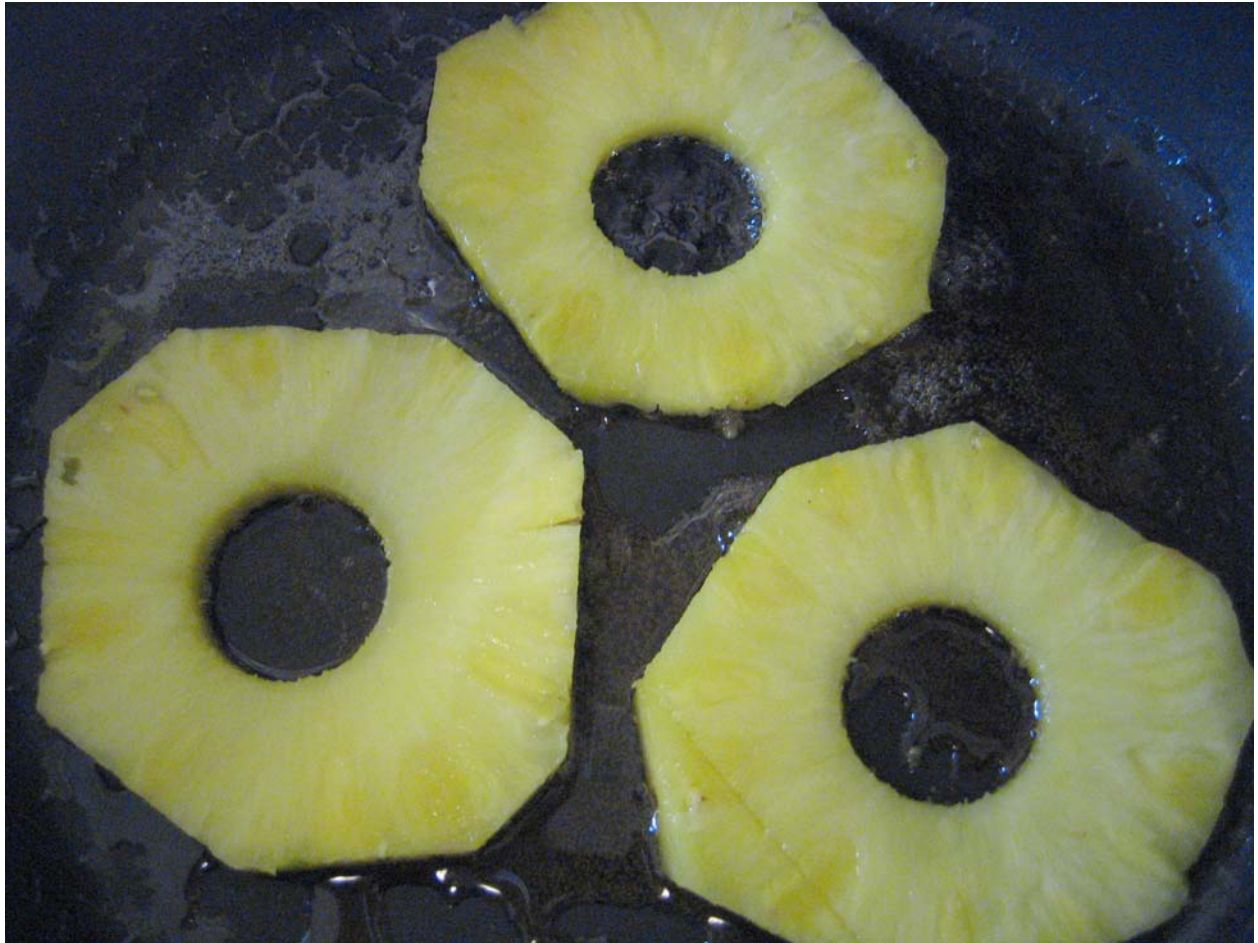


Ananas karamellisiert



Zutaten für drei Personen:

3 nicht zu dicke Scheiben
frische Ananas

3 EL Zucker

1 Vanilleschote

ein Schuss Rum

Puderzucker zum Garnieren

1. Ananas in Scheiben
schneiden, Ränder und
Strunk entfernen.

2. Drei EL Zucker mit drei
EL Wasser in großer
beschichteter Pfanne auf
milder Hitze langsam
karamellisieren lassen.

3. Vanilleschote längs
aufschlitzen und auskratzen.
Mark und Schote in die
Pfanne geben.

4. Ananasscheiben in die
Pfanne einlegen und braten,
mindestens einmal wenden.

5. Mit einem Schuss Rum
ablöschen, den Rum
verdampfen lassen.

6. Mit etwas Wasser
aufgießen und noch fünf
Minuten köcheln lassen.

7. Auf vorgewärmten Tellern
anrichten (ohne die
Vanilleschote) und mit
Puderzucker bestreuen.

Hinweise:

Eine einfache, aber
wirkungsvolle Nachspeise.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20
min, Nachspeisen, Obst,
international

Rezept und Foto: Walter
Stand 09.01.2023