Vergoldete Ananas
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1 Ananas, 4 Esslöffel brauner Zucker, 50 gr Butter, 3 Esslöffel Rum, 200 ml Sahne, 1 Ei, 1 Eigelb, 2 Esslöffel Speisestärke, 1 Packung Vanillezucker, 16 Blatt Pfefferminze, 1 Prise Salz.

Die Vorbereitungen:

Von der Ananas das obere Viertel abschneiden und den unteren Teil aushöhlen (die Schale auf keinen [!!!] Fall beschädigen). Den harten Strunk entfernen, das Fruchtfleisch kleinschneiden, mit 2 Löffeln Zucker, Rum und kleingeschnittener Butter vermischen und wieder in die Ananas füllen.

Die Zubereitung:

Bei ca 200 Grad eine halbe Stunde im Backofen garen, währenddessen die Sahne, den restlichen Zucker, das Ei und Eigelb, Vanillezucker, Prise Salz und in etwas Wasser aufgelöste Stärke unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Sauce gebunden ist. Die Ananas mit etwas Sauce und Minzblättern dekorieren und mit der restlichen Sauce servieren.

Guten Appetit!