



Ihr persönliches Rezept zum Kochevent „ Weihnachtlich „

Flammbierte Ananas mit Mascarponecreme

Zutaten

1 frische Ananas | 3 Vanilleschoten | Honig | Ahornsirup ca.100ml | 200g Himbeeren frisch
Mascarpone | Creme fraiche jeweils150ml | Minze 3 Stängel | brauner Zucker 30g
100ml Sherry | 20g Zimt

Zubereitung

Die Ananas schälen, halbieren und in Stücke schneiden. Die Hälften auf jeder Seite etwa 5 min. grillen. Für die Creme Mascarpone und Creme fraiche in eine Schüssel geben. Dazu kommt Honig, Ahornsirup, Vanille, brauner Zucker. Alles gut vermengen. Die Himbeeren karamellisieren (in einer Schale) und mit Sherry ablöschen. Dann unter die Creme heben. Wenn die Ananas fertig ist, auf einem Teller legen und die Creme darübergeben. Mit Minze dekorieren. Um mehr Geschmack zu bekommen, kann man die Ananas noch flambieren. Mit etwa 50ml Stroh 80 übergießen und anzünden. Bitte dabei beachten, dass der Rum verpuffen kann.



Auf die Plätze, fertig, los!