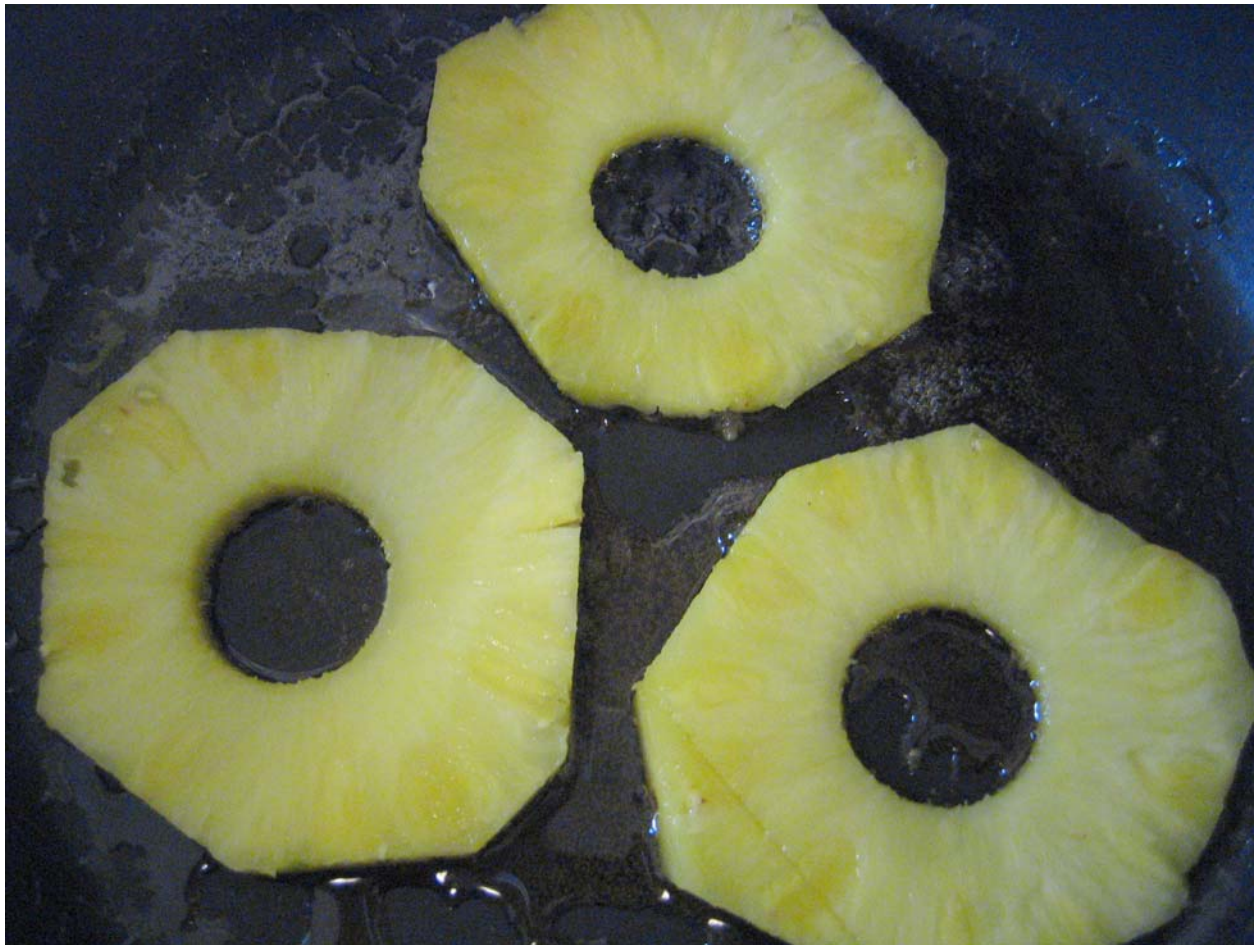


# Ananas karamellisiert



## 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 30.01.2019