

# Flammbierte Ananas



## Zutaten für drei Personen:

3 Scheiben Ananas  
eine kleine Ecke Butter  
Puderzucker  
75 ml Cognac, ersatzweise  
Weinbrand  
Vanilleeis (optional)

1. Ananas in Scheiben schneiden. Schale und Strunk entfernen.
2. Eine ofenfeste Form mit Butter ausreiben, die Ananasscheiben einlegen, mit Puderzucker bestreuen und im Backofen ca. 10-12 min grillen, dabei einmal wenden.
3. Die Form aus dem Ofen nehmen, mit dem vorher erhitzten Weinbrand begießen und flambieren.
4. Optional mit je einer Kugel Vanilleeis anrichten.

## Schlagworte:

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

Rezept und Foto: Walter  
Stand 02.12.2017