

Mandel-Ananas mit Amaretto-Sahne



ZUTATEN

250 ml Sahne	E
1 Päck. Vanillezucker	E
1-2 Prisen Zimt	E
1-2 TL Amaretto	M
1 Ananans	H
1 Prise Kakao	F
1 EL Rapsöl oder Butter	E
100 g Mandelsplitter	E
1 EL Agavendicksaft	E
1 Prise Kardamom	M
1 Prise Salz	W

VORBEREITUNG

Die Sahne mit Vanillezucker und Zimt steif schlagen und den Amaretto langsam einfließen lassen und kalt stellen.

Zuerst die Schale der Ananas samt den tiefer sitzenden „Augen“ entfernen. Danach den harten Strunk aus der Mitte herausschneiden und die Ananas in halbe Scheiben schneiden. Den Backofen auf 180°C vorheizen.

ZUBEREITUNG

1. Die Ananasscheiben in eine Auflaufform legen und mit Kakao bestäuben.
2. Einen Topf erwärmen und Butter oder Öl darin erwärmen. Die Mandelsplitter und den Agavendicksaft zugeben und Kardamom und Salz untermischen und kurz anrösten.
3. Die Ananasscheiben mit dieser Masse bestreichen und im Backofen bei 180°C ca. 10-15 Min. überbacken, bis sich die Mandeln goldbraun färben.
4. Die überbackene Ananas mit der Sahne servieren.

Quellen-Angabe:
Kochschule Isabel Ockert
www.kocherlebnisse.de