



Zutaten

- 1 Ananas
- 100 g brauner Zucker
- 125 ml Apfelsaft
- 50 g Butter
- ¼ Tonkabohne
- 2 cl brauner Rum

Dessert

Karamellisierte Ananas mit Tonka Bohne und

Entdecken Sie unser Rezept für karamellisierte Ananas mit Tonka Bohne. Lassen Sie sich inspirieren und probieren Sie es jetzt bei Kochateliers aus!

So wird's gemacht:

1. Das Grün und den Wurzelansatz der Ananas abschneiden, dann großzügig schälen. Vierteln, den Strunk entfernen und halbieren. Zucker in einer Pfanne erhitzen, bis er hell karamellisiert. Dabei nicht mit rühren, da es sonst Kumpen gibt.
2. Nun die Butter hinzugeben, schmelzen lassen und dabei rühren.
3. Mit Apfelsaft ablöschen und köcheln lassen, bis sich der Zucker wieder aufgelöst hat. Die Tonkabohne fein reiben und hinzugeben.
4. Ananas hinzugeben und erneut aufkochen. Mit Rum verfeinern.