

Zutaten

- 1 Ananas
- 1 EL Butter
- 1 Bund Minze
- 50 ml weißen Rum
- 60 g braunen Zucker
- 3 Eiweiß

Dessert

Ananas-Gratin

Entdecken Sie unser köstliches Ananas-Gratin mit Minze und Rum. Probieren Sie es aus und erleben Sie die asiatisch-vegetarische Küche bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Die Ananas schälen und den harten Strunk entfernen.
2. Das Fruchtfleisch in erbsengroße Würfel schneiden. Braunen Zucker karamellisieren, Butter und Ananas dazu geben, gut vermischen und mit Rum ablöschen. Leicht einkochen lassen und auf Förmchen verteilen. Das Eiweiß mit 70 g Zucker zu Eischnee schlagen, in einen Spritzbeutel füllen und auf der Ananas verteilen.
3. Kurz unter dem Grill im Backofen bräunen.