

Rezept

Ananas-Crumble

Ein Rezept von Ananas-Crumble, am 06.06.2025

Zutaten

1 Ananas 130 g Zucker

1 ELOrangenlikör (oder Orangensaft)2 ELSultaninen

175 g Mehl 50 g Kokosraspel

1TL Zimtpulver **100 g** kalte Butter + Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Portionen | Schwierigkeitsgrad mittel | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

- 1. Von der Ananas den Schopf und den Stielansatz abschneiden. Die Frucht längs halbieren und die Hälften nochmals längs in je 4 Spalten teilen. Nun bei jeder Spalte mit einem geraden Schnitt den harten Teil entlang des »Firsts« wegschneiden. Mit einem schmalen Messer das Fruchtfleisch von der Schale herunterschneiden. Dabei darauf achten, dass keine »Augen« von der Schale zurückbleiben. Wenn doch, werden diese dunklen Stellen mit der Messerspitze entfernt.
- 2. Die Ananasspalten nun quer in 1 cm breite Stücke schneiden. Diese mit 30 g Zucker und dem Likör vermischen. Die Sultaninen abbrausen und zur Ananasmischung geben. Beiseitestellen.
- 3. Für die Streusel wird der restliche Zucker mit Mehl, Kokosraspeln und Zimt vermischt. Butter in Würfel schneiden und mit der Mehlmischung schnell zu einem Teig verkneten (durch zu langes Kneten werden die Streusel nach dem Backen bröckelig statt mürbe).
- 4. Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Eine flache Auflaufform gründlich buttern und die Ananasmischung darin verteilen.
- 5. Nun nach und nach eine kleine Handvoll Teig aufnehmen und mit den Händen zu kleinen und großen Butter-Kokos-Streuseln zerreiben, die sich fast wie von selbst auf den Früchten verteilen.
- 6. Das Ganze dann in den Backofen (Mitte) schieben und in 20-25 Minuten zum goldbraun-knusprigen Ananas-Crumble backen. Kurz im geöffneten Ofen ausdampfen lassen und dann mit Dessertgabeln und -löffeln servieren. Achtung: Die Früchte können ziemlich heiß sein! Als Kontrast passen dazu 1-2 Kugeln Eis oder auch je 1 EL Crème fraîche und Mascarpone.