

Rezept

Ananas mit Kakaocreme

Ein Rezept von Ananas mit Kakaocreme, am 28.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|------------------------------|
| 2 Scheiben frische Ananas (ca. 1 ½ cm dick) | 2 EL Butter |
| 100 g Doppelrahmfrischkäse | 2 EL Agavensirup |
| 1 EL dunkles Kakaopulver | Minzeblättchen zum Garnieren |
| 1 EL Zucker | |

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal, 27 g F, 4 g EW, 33 g KH

Zubereitung

1. Die Ananasscheiben schälen, putzen und halbieren. Den Strunk herausschneiden, z. B. mit einem Apfelausstecher. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, bis sie schäumt. Die Ananas darin 6-8 Min. bei mittlerer Hitze braten, dabei gelegentlich wenden, bis sie innen weich und außen gebräunt ist.
2. Inzwischen den Frischkäse mit 2 EL Wasser und dem Agavensirup glatt rühren, dann den Kakao einrühren. Die Minze abbrausen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen.
3. Die Ananas mit der Hälfte des Zuckers bestreuen, wenden und braten, bis der Zucker karamellisiert ist. Restlichen Zucker auf die andere Seite streuen, wenden und ebenfalls karamellisieren lassen. Die Ananas mit der Kakaocreme anrichten und mit der Minze garnieren.