

Karamellierte Ananas auf Vanilleeis & Kokos

Zutaten (12 P.):

12 Kugeln Bourbon Vanilleeis
300 g Kokosmilch
300 g brauner Rohrzucker
3 Ananas
60 g Butter
etwas Salz

Utensilien: 1 kl. Topf, Schneebesen, Messer, Schneidebrett, Pfanne

Zubereitung:

Zuerst die Enden der Ananas abschneiden. Ananas hochkant stellen und die Schale ringsherum großzügig abschneiden. Die Ananas halbieren, in Scheiben schneiden und den Strunk aus der Mitte herausschneiden.

Die Ananasscheiben von beiden Seiten großzügig mit **der Hälfte (!)** des Zuckers bestreuen.

→ Erst kurz vor dem Servieren mit dem Rezept fortfahren.

Das Karamell zubereiten. Dafür die Kokosnussmilch, den restlichen Zucker und etwas Salz in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Bei mittlerer Stufe ca. 10 Min. köcheln lassen, bis das Karamell etwas dunkler wird und leicht eindickt. Dabei rühren.

Butter in einer Pfanne bei mittelhoher Stufe zerlassen. Ananasscheiben in die Pfanne geben und von beiden Seiten garen, bis der Zucker karamellisiert. Es darf nicht zu heiß sein, sonst verbrennt die Butter!

Karamellierte Ananas-Scheiben mit je einer Kugel Eis und Kokosnuss-Karamell in Schälchen anrichten und genießen.