

# Vergoldete Ananas (Pina dorada)

(für 4 Personen)



**Backofen auf 200 Grad vorheizen.**

1 grosse reife Ananas

kalt abspülen, trocknen  
Ananas halbieren, das Fruchtfleisch an der Schale entlang mit einem scharfen Messer lösen, mit einem Löffel herausnehmen, dabei aufpassen, dass die Schale nicht beschädigt wird  
Fruchtfleisch klein schneiden und den holzigen Strunk entfernen  
Ananasstücke in eine Schüssel geben

2 EL brauner Zucker

50 g Butter, klein gewürfelt

2 EL Rum

dazugeben, gut mischen, in die ausgehöhlte Ananas füllen und in eine feuerfeste Form setzen  
ca. 30 min in der unteren Ofenhälfte backen

2 dl Rahm

2 EL Zucker

1 Ei

1 Eigelb

in eine Pfanne geben

½ EL Stärkemehl

wenig Wasser

Stärkemehl anrühren

1 KL Vanillezucker

1 Prise Salz

zugeben  
alles unter ständigem Rühren aufkochen, bis die Sauce dick ist  
abkühlen lassen

Ananas aus dem Backofen nehmen, mit etwas Sauce begiessen und servieren  
den Rest der Sauce getrennt dazu reichen

einige Minzeblätter

Ananas garnieren

