

Ananas-Beignets mit Kokoscreme-Nocken

Dessert » Kokos-Dessert

Zutaten (4 Personen)

- » 2 Ei(er)
- » 80g Mehl
- » 125ml Bier
- » 125ml Milch
- » 6 Blatt Gelatine
- » 1 Eigelb
- » 1 Limette(n)
- » 70g Zucker
- » 200ml unges.
Kokosnusscreme
- » 200ml Schlagsahne
- » Kokosfett
- » 1 Dose Ananas
- » 2 EL Kokosraspel
- » Zitronenmelisse
- » 2 EL geh. Pistazienkerne

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Für den Bierteig die Eier trennen. 60g Mehl, Bier, Milch und 2 Eigelbe verrühren. Etwa 30min quellen lassen.

2. Für die Kokoscreme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Eigelb mit Limettensaft und 50g Zucker gut verrühren. Ungesüßte Kokoscreme zufügen. Die Gelatine auflösen, mit 2EL Kokosmasse verquirlen und unter die übrige Creme rühren. Sobald die Masse zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und unterziehen. Ca. 60min in den Kühlschrank stellen.

3. Das Frittierfett in einer Fritteuse oder in einem schweren Topf erhitzen. Ananas in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Eiweiß steif schlagen, dabei den übrigen Zucker einrieseln lassen. Eischnee unter den Bierteig heben. Das übrige Mehl auf einen Teller geben, Ananasscheiben darin wenden, in den Bierteig tauchen und im Fett goldbraun backen. Auf einer Lage Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Mit einem Esslöffel Nocken von der Kokoscreme abstechen und mit den Ananas-Beignets auf Tellern anrichten. Mit Kokosraspeln, Zitronenmelisseblättchen und Pistazien garniert servieren.

Nährwerte: 550kcal/E12g/F27g/KH62g pro Portion

angelegt am: 09.12.2004

Rezept-Nr: 1358

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke