Ananas-Beignets mit Granatapfel-Sahne

Dessert

Zutaten (4 Personen)

- » 125g Mehl
- » 1 Prise Salz
- » 1 EL Zucker
- » 125ml Cidre (lieblich)
- » 125ml Milch
- » 2 Ei(er)
- » 1 Ananas
- » Öl
- » 200ml Schlagsahne
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 2 Granatapfel/-äpfel
- » Kokoschips
- » Zitronenmelisse

Bewertung



Beschaffung guten Supermarkt



Kosten 6-10€



Zubereitungszeit bis 30min

DIO CONTINI

Zubereitung

- 1. Mehl, Salz, Zucker, Cidre, Milch und Eigelb verrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben.
- 2. Ananas schälen, quer in Scheiben schneiden, Strunk ausstechen. Öl in einer Fritteuse erhitzen. Die Ananasscheiben in den Teig tauchen, im Öl goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- 3. Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen. Granatäpfel halbieren, Kerne herauslösen, unter die Sahne heben. Ananas mit Sahne anrichten. Mit Kokoschips, Melisse und Granatapfelkernen garnieren.

angelegt am: 10.02.2004 Rezept-Nr: 954

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