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

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