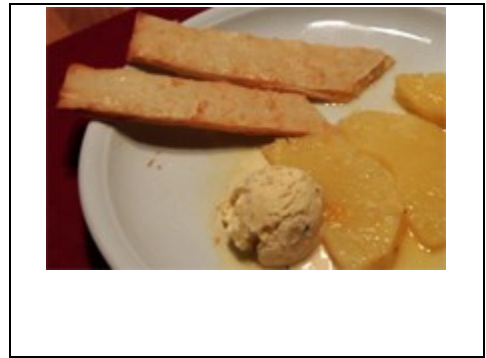


Rezept Februar 2013 - Gebackene Ananas

Dessert



Zutaten

½g g	Bio-Limette		Kokosstangen:
1-2	Bio-Orangen	30 g	Butter
2	Stangen Zitronengras	20 g	Brauner Zucker
25 g	Ingwer	20 g	Kokosraspeln
100 ml	Agavendicksaft		
20 g	Kalte Butter in Flöckchen		
1	Baby Ananas		

So geht's

Für den Sirup die Zitrusfrüchte waschen und gut abtrocknen. Von der Limette die Schale dünn abreiben und 3 EL Saft auspressen. 1 Orangeschale dünn abreiben und aus beiden Orangen 150ml Saft auspressen. Zitronengras halbieren und flach klopfen. Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Alles mit dem Agavendicksaft und 100ml Wasser aufkochen und offen 5 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen. Dann die kalte Butter in Stückchen einrühren, bis sich geschmolzen ist. Nicht mehr kochen lassen. Ananas schälen und die braunen Augen vollständig entfernen. In 1/2cm Scheiben schneiden. In eine Auflaufform legen, mit dem Sirup übergießen und 20 Min. bei 200° im Ofen backen

Für die Kokosstangen die Butter zerlassen. Zucker und Kokosraspeln mischen. Die Strudelblätter mit Butter bestreichen mit Kokos-Zucker bestreuen, drei Schichten übereinander legen, jeweils den Strudelteig andrücken. In 2 cm breite Streifen schneiden, auf Backpapier in ca. 10 Min. goldgelb backen.

Mit Vanilleeis zur gebackenen Ananas und den Kokosstangen reichen.

- Rezept Februar 2013 -