



Gegrillte Ananas mit Rum Glasur und Kokosnusseis

Zutaten

1 große Ananas, 2 EL Zucker, 17 g Butter, 75 g brauner Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, Saft einer halben Limette, 4 EL dunkler Rum, Kokosnusseis oder Vanilleeis

Zubereitung

Den Boden und den Deckel der Ananas abschneiden. Die Ananas längs Vierteln und das harte Mittelteil längs herausschneiden (ca. 2 – 3 cm). Nun die Viertel in Scheiben von 2,5 cm Stärke schneiden. Die Stücke mit Zucker bestreuen und auf den mittel heißen Grill legen bis der Zucker zu karamellisieren beginnt. In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, den braunen Zucker, den Vanillezucker und den Limettensaft zugeben. Leicht erwärmen dann den Rum zugeben kurz erwärmen dann flambieren. Nun langsam köcheln lassen bis der Zucker sich komplett aufgelöst hat und eine leicht sirupartige Flüssigkeit entstanden ist.

Die Ananasstücke auf Teller verteilen und mit der Rumsauce begießen. Dazu das Eis servieren.

Köstlich !!!!!