

## Ananas-Kokos-Ringe mit Himbeer-Sahne

### Für zwei Personen

1 Ananas	40 g Himbeeren	1 Ei
5 EL Mehl	4 EL Kokosraspeln	100 g Schlagsahne
80 ml trockener Weißwein	3 EL Zucker	3 EL Puderzucker
Öl	Salz	

Die Himbeeren pürieren und durch ein Sieb in eine kleine Schüssel streichen. Die Sahne steif schlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen. Das Himbeerpüree vorsichtig unterheben und anschließend kühl stellen. Für den Teig das Ei trennen. Das Eigelb mit dem Mehl, zwei Esslöffeln Kokosraspeln, dem Weißwein, dem Puderzucker und einer Prise Salz gut verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. Öl in einem hohem Topf oder in einer Fritteuse auf 160 Grad erhitzen. Die Ananas schälen und in Scheiben schneiden. Aus den Ananas Scheiben den harten Strunk ausschneiden, so dass Ringe entstehen. Die Ananasringe trockentupfen, mit einer Gabel durch den Teig ziehen und dem heißen Öl goldbraun ausbacken. Anschließend herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Ananasringe mit den restlichen Kokosraspeln bestreuen und mit der Himbeersahne auf Tellern anrichten.

Stefanie Anhalt am 18. Januar 2011