

Mille-Feuille mit karamellisierter Ananas und Zimt-Sahne

Für 2 Personen

100 g Mandeln, gehackt	1 Ei	1 Ananas
1 Vanilleschote	1 EL Butter	1 TL Zimt
4 EL Zucker	2 EL Mehl	50 ml Rum
100 g Sahne	2 EL brauner Zucker	

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Die Mandeln mit einem Esslöffel Zucker, dem Ei, dem Mehl und der Butter vermischen und zum Teig aufschlagen. Aus dem Teig runde Platten mit fünf bis sechs Zentimetern Durchmesser formen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die Teigplatten im vorgeheizten Backofen backen, bis sie goldbraun sind. Anschließend die Teigplatten aus dem Ofen nehmen und bis zum Anrichten auskühlen lassen. Die Ananas schälen und den Strunk entfernen. Die Ananas halbieren und eine Hälfte in Stücke schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Ananasstücke darin karamellisieren lassen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und auskratzen. Schote und Mark ebenfalls in die Pfanne geben. Den Rum hinzugeben und reduzieren. Die Vanilleschote wieder entfernen. Die Sahne steif schlagen und mit dem restlichen Zucker und dem Zimt abschmecken. Die Teigplätzchen im Wechsel mit der Ananas und der Sahne auf einem Teller anrichten und servieren.

Ulla Tübben am 05. Januar 2012