

# Überbackene Ananas

## Für zwei Personen

1 Baby Ananas            2 Eier                    10 g Butter  
20 g Puderzucker        6 EL Orangenlikör    1 EL Thymian-Honig  
Salz

Den Backofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Ananas mit einem scharfen Messer halbieren und das Fruchtfleisch aushöhlen. Das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und das Fruchtfleisch darin ein wenig braten. Den Thymian-Honig und den Orangenlikör hinzugeben und köcheln lassen. Die Masse zurück in die ausgehöhlte Ananas-Schale geben. Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen und den Puderzucker untergeben. Eine Prise Salz hinzufügen. Die Masse als Haube über die Ananas geben. Anschließend die Ananas für 15 Minuten in den Backofen geben. Die Ananas aus dem Backofen nehmen, auf einem Teller anrichten und servieren.

Gabriele Hart am 13. September 2012