

Strauben mit warmen Früchten

Für zwei Personen

50 g Mandarinen	1 Kiwi	1 Ananas
0,5 Bund Minze	4 EL Mehl	3 Eier
125 ml Milch	125 ml Orangensaft	1 EL Rum
500 ml Öl	Butter	2 EL Zucker
Puderzucker, Salz		

Den Backofen auf 40 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zunächst die Milch, die Eier, Salz, das Mehl und den Rum zu einem Teig verarbeiten. Das Öl in einem Topf erhitzen. Anschließend den Teig durch einen Trichter kreisförmig in das heiße Öl laufen lassen und goldgelb backen. Dann mit einer Schöpfkelle den Teig herausnehmen, auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen und dann in dem vorgeheizten Backofen warm halten. Die Butter und den Zucker in eine Pfanne geben. Die Ananas schälen, vom Kern befreien und ein paar Scheiben abschneiden. Die Ananas und die Mandarinen darin karamellisieren. Das Ganze mit dem Orangensaft ablöschen und kurz aufkochen lassen. Nun die Früchte aus der Pfanne nehmen. Die Kiwi schälen und in kleine Scheiben schneiden. Die Minze zupfen und klein hacken. Die Strauben mit den warmen Früchten auf Tellern anrichten, mit den Kiwischeiben, etwas Puderzucker und der gehackten Minze garnieren und servieren.

Johannes Hintersteiner am 11. April 2013