

Baklava Bonbons mit Gewürz-Ananas

Für vier Portionen

Für die Bonbons:

60 g Pistazienkerne	1 EL Vanillezucker	1 Packung Filoteig (250g)
125 g Butter	125 g Zucker	$\frac{1}{2}$ unbehandelte Zitrone
$\frac{1}{2}$ unbehandelte Orange	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	

Für die Ananas:

$\frac{1}{2}$ Ananas	50 g brauner Zucker	50 ml Weißwein
1 Vanilleschote	1 Zimtstange	2 Sternanis
2 Nelken		

Für die Garnitur:

Minze

Die Pistazien mit dem Vanillezucker in eine Küchenmaschine geben und fein zerhacken. Von der Mischung ca. 2 EL für die spätere Garnitur beiseitelegen. Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Teigblätter mit Butter bestreichen, jeweils drei Blätter übereinanderlegen, Blätter halbieren und gleichmäßig mit der Pistazienmischung bestreuen. Das Blatt aufrollen und die Ränder zusammendrehen. Bonbons auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Bonbons mit Butter bepinseln. Backofen auf 200 °C vorheizen, Bonbons etwa 10-12 Minuten backen. Inzwischen Zucker mit 150 ml Wasser in einen Topf geben. Vanilleschote, die abgeriebene Schale der Orange und Zitrone sowie der Saft der Zitrone zufügen und alles 4-5 Minuten kochen lassen. Baklava Bonbons aus dem Ofen nehmen, ca. 5 min. ruhen lassen, dann den Sirup darüber verteilen und aufsaugen lassen. Jeweils etwas von den beiseite gestellten Pistazien auf jedes Bonbon verteilen. Ananas schälen, Strunk entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Gewürze zugeben und mit Weißwein ablöschen. Ananaswürfel zufügen und darin kurz erwärmen. Ananaskompott abkühlen lassen. Minze klein schneiden und unter das Kompott rühren. Baklava Bonbons mit der Ananas anrichten.

Johann Lafer am 04. Oktober 2014