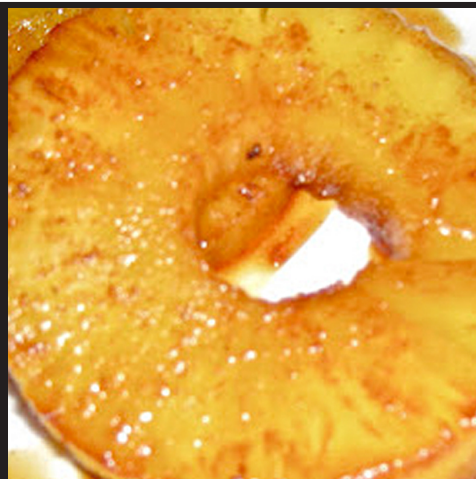


Sweet Ananas Burger

Menge	Artikel
4	Briochebötchen
1l	Babyananas
2EI	Zucker braun
10 ml	Likör (Grande Marnier)
Zutaten für die Creme:	
250 ml	Mascapone
75g	Zucker
1	Zitronen
125 ml	Heidelbeeren



Zubereitung

Ananas von der Schale befreien.

Die Ananas mit dem Likör befeuchten und mit dem Zucker rundherum bestreuen.

Grill auf 140C° indirekte Hitze vorbereiten.

Die Ananas in eine Grillschale stellen und ca 1 Stunde schmoren bis der Zucker Gold-braun karamellisiert ist.

Mascapone mit Zucker und den Saft von einer Zitrone und den Abrieb aufschlagen. Und kalt stellen.

Ananas in dünne Scheiben schneiden und die Brötchenhälften belegen.

Die abgekühlte Creme und die frischen Beeren aufsetzen mit der anderen Brötchenhälften verschließen.

Halbieren und Genießen





BIS ZUM
NÄCHSTEN
MAL

