



**Ab in die
Küche**
Betty Bossi

GEBRATENE ANANAS

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

- | | |
|-------|--|
| 100 g | getrocknete Cranberrys |
| 3 | Esslöffel Kokoslikör (z. B. Malibu) |
| 1 | Ananas, geschält, Strunk entfernt,
in ca. 1½ cm dicken Scheiben oder
Stücken |
| 2 | Esslöffel Zucker |
| 2 | Prisen Salz |
| 1 | Esslöffel Butter |

1 Cranberrys mit dem Likör mischen, ca. 15 Min. ziehen lassen.

2 Ananas mit Zucker und Salz mischen.

3 Butter in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Ananasstücke bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. caramelisieren.



DAZU PASST Glace (z. B. Fior di Latte von Fine Food)