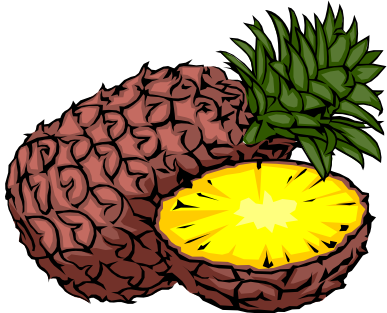


Ananas - Creme



Zutaten: für 4 Personen

1 grosse Dose Ananas
4 Eigelb
1 El. Maizena
50g Zucker
1 El. Kirsch
1 Becher Saucerahm

Zubereitung:

- Den Saft der Ananas in einen Chromstahl- Topf geben.
- Die Eigelb und das Maizena dazugeben und unter stetem Rühren mit dem Schwingbesen bei kleiner Hitze aufkochen lassen.
- Den Kirsch dazugeben und die Creme auskühlen lassen.
- Die Creme aufrühren, dann den Saucerahm darunter ziehen.
- 4 Scheiben Ananas in feine Würfeli schneiden und unter die Creme ziehen.
- Die gut gekühlte Creme mit Ananas garniert servieren.

Tipp: Die Creme zusätzlich mit Erdbeeren oder Himbeeren garnieren.