

# Frittierte Ananas mit Honig-Orangensauce



Zutaten für ca. 10 Personen:

2 frische Ananas

schälen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden  
(den zähen Mittelstrunk unbedingt entfernen).

Teig:

2 Eier  
100gr Mehl  
200gr Maizena  
15gr Salz  
3dl Wasser  
80gr Zucker  
20gr Backpulver

10 Kugeln Vanilleeis

Eier aufschlagen und mit den anderen Zutaten mischen.  
Mindestens 15 Minuten stehen lassen.

Ananasscheiben mit noch etwas Mehl bestäuben und durch den Teig ziehen.

2 – 3 Minuten frittieren

Sauce:

6 EL Honig  
6 dl Orangensaft

In Pfanne bei kleiner Hitze 20 Min. köcheln lassen

Die Sauce zu einem Spiegel auf dem Teller anrichten.  
Die frittierte Ananas darauf legen und mit dem Vanilleeis ergänzen.