



Karamellisierte Ananas

by Joscha Bastians



Ein leckerer Nachtisch, zum Genießen! Riecht wie auf dem Weihnachtsmarkt und schmeckt, wie beim Brasilianer.

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Ananas oben bzw. unten "köpfen" und anschließend die Schale von allen Seiten runter schneiden
2. Zimt und Zucker miteinander vermengen
3. Die Ananas in die Ikea Koncis Schale legen und von allen Seiten großzügig mit dem Zuckergemisch bestreuen
 - das übrig gebliebene Gemisch wird später nochmal genutzt um die Ananas auf dem Grill erneut zu bestreuen
4. Die Ananas möglichst mittig auf dem Drehspieß aufspießen
5. Den Drehspieß auf dem Grill einhängen und wenn ihr einen Heckbrenner habt, dieses nun voll aufdrehen
 - wenn ihr keinen Heckbrenner habt, auch kein Problem, dann macht ihr die 2 oder 3 Brenner unmittelbar unter der Ananas an
6. Die Deckeltemperatur sollte bei beiden 200°C betragen
 - sollte die Temperatur mit Heckbrenner keine 200°C erreichen, dann die Brenner äußeren Brenner (indirekt) mit einschalten
7. Wenn ihr mit Heckbrenner arbeitet, dann eine Ikea Koncis Schale unter der Ananas platzieren
 - ohne Heckbrenner, die Schale weglassen, damit die Ananas direkte Hitze erlangen kann
8. Nach ca. 30min die Ananas erneut mit dem Zuckergemisch bestreuen und nach ca. 60min ist die Ananas verzehrfertig

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Drehspieß
- Schneidebrett
- Ikea Koncis Schale o.ä.
- Messer

Zutaten: 2 Portionen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.meat-n-great.shop

Menge	Lebensmittel
1	Ananas
10 EL	Brauner Rohrzucker
1 TL	Zimt

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube: [Meat `n` Great](#)

- übriges Zuckergemisch nicht wegwerfen (kommt nach ca. 30min über die Ananas)
- Auf die Finger aufpassen, beim Anstecken der Ananas auf den Drehspieß

