



## GEGRILLTE ANANAS MIT ERDBEER-FRUCHTSECCO-CREME

---

### *Zutaten:*

- 1** Ananas
- 1** Päckchen Sahne Pudding
- 4 EL** Zucker
- 250 g** Mascarpone
- 250 ml** Rotkäppchen Fruchtsecco Erdbeere

### *Zubereitung:*

1. Den Sahnepudding, anstelle von Milch, mit Rotkäppchen Fruchtsecco zubereiten. Zuerst 50ml Rotkäppchen Fruchtsecco Erdbeere mit dem Puddingpulver und dem Zucker anrühren.
2. Den restlichen Rotkäppchen Fruchtsecco Erdbeere zum Kochen bringen. Diesen von der Kochstelle nehmen und das angerührte Puddingpulver unter ständigem Rühren hinzufügen und nochmals kurz aufkochen lassen.
3. Die Creme dann im Kühlschrank kalt stellen. Sobald diese abgekühlt ist, die Mascarpone unterheben und wieder in den Kühlschrank stellen.
4. Die Ananas schälen, in Scheiben schneiden und den harten Strunk entfernen. Die Ananasringe auf dem heißen Grill von beiden Seiten jeweils ca. zwei Minuten grillen, danach herunternehmen und mit der Erdbeersektcreme zusammen servieren.



---

*Zu diesem Rezept empfehlen wir:*

Rotkäppchen Fruchstsecco Erdbeere

---