



Ananaskaltschale mit Erdbeeren

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Ananas	1 St.
Ananassaft	500 ml
Zucker	100 g
Erdbeeren	250 g
Speisestärke	1 EL
Cognac	15 ml
Schlagsahne	200 g
Vanillinzucker	2 TL
Butterkekse	4 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, mittlerer Topf, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ananas schälen, Strunk entfernen und Fruchtfleisch in Stücke schneiden. In einem Topf auf mittlerer Stufe mit Ananassaft und Zucker aufkochen und bei niedriger Stufe ca. 10 Min. weich garen.
2. Inzwischen Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und vierteln. In einer Schüssel Stärke mit Cognac glatt rühren, in den Topf einrühren und weitere 2 Min. köcheln lassen. Erdbeeren zugeben und abkühlen lassen.
3. In einem hohen Gefäß Sahne und Vanillinzucker mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. Butterkekse zerbröseln. Ananaskaltschale mit Erdbeeren, Butterkeksstreuseln und Sahne servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	403 kcal
Kohlenhydrate	85 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	7 g