

Süße Ananas-Suppe mit Sahne-Backerbsen

Für 4 Personen

Für die Backerbsen:

125 ml Milch	60 g Butter	1 Prise Salz
2 EL Zucker	75 g Mehl	3 Eier
100 ml Sahne	1 Vanilleschote	

Für die Suppe:

1 frische Ananas	3 EL Zucker	300 ml Wasser
1 Spritzer Zitronensaft	1 Msp. abgeriebene Zitronenschale	Honig

Den Backofen auf 180 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen. Für die Backerbsen Milch, Butter, Salz und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Das Mehl sieben und auf ein Mal in die kochende Milch schütten. Sofort mit einem Kochlöffel das Mehl umrühren. Den Topf weiterhin auf dem Herd lassen. Den Teig so lange kräftig Rühren bis eine homogene Masse entsteht und sich am Topfboden eine weiße Schicht ansetzt. Den Topf von der Herdplatte nehmen. Die Eier nach und nach mit dem Kochlöffel in den Teig einrühren. Dann den Teig in einen Spitzbeutel füllen und kirschgroße Tupfen auf Backtrennpapier spitzen. Im vorgeheizten Ofen die Tupfen ca. 10 Minuten backen. Ananas schälen, halbieren und den harten Strunk entfernen. Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden. In einem Topf 2 EL Zucker goldgelb karamellisieren. 300 ml Wasser angießen und Karamell wieder auflösen. Ananas zugeben ca. 8 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Ananas weich ist, dann pürieren. Die Suppe mit Zitronensaft und-schale und Honig abschmecken. Sahne steif schlagen. Vanilleschote horizontal halbieren, das Mark herausstreichen und unter die Sahne rühren. Vanillesahne in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und in jede Backerbse etwas Vanillesahne einspritzen. Die Ananasuppe anrichten, die Sahne-Backerbsen obenaufgeben und servieren.

Vincent Klink 17. Januar 2013