

Eierlikör-Grieß-Soufflé auf marinierter Ananas

Zutaten

für 4 Portionen Eierlikör-Grieß-Soufflé:

1 Ananas
5 El weißer Rum
3 El Kokossirup (gibt's im Supermarkt bei den Barzutaten)
Saft und Abrieb von einer Limette
2 El Kokosraspel

250 ml Milch
60 g Grieß
60 g Zucker
25 g Butter
Mark von einer Vanilleschote
1 Prise Salz
75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
3 Eier

Zubereitung

Ananas längs halbieren, Strunk entfernen und Fruchtfleisch heraussschneiden. Die Schale sollte dabei nicht verletzt werden, damit später kein Saft austritt. Das Fruchtfleisch in ca. 1cm große Würfel schneiden, in einer Schüssel mit dem Rum, Limettensaft und Abrieb, sowie dem Kokossirup vermischen und etwa 1/2-1 Stunde marinieren.

Milch, Butter, die Hälfte des Zuckers, Vanillemark und Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Grieß einrühren und solangeiterrühren bis eine dickliche Masse entstanden ist. Topf vom Herd nehmen, den Grieß noch etwa 10 Min. ausquellen lassen, erst die Eigelbe (einzeln), dann den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör sorgfältig unterrühren. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu Schnee schlagen und vorsichtig unter die Grießmasse heben.

Die Ananashälften auf ein Backblech setzen (das Grün dabei mit Alufolie umwickeln, damit es nicht verbrennt), jeweils 1 El Kokosraspel in jede Hälfte streuen, die marinierten Fruchtstücke (ohne Flüssigkeit) einfüllen und mit der Grießmasse bedecken. Auf der untersten Schiene bei 200° (vorgeheizt) ca. 25 min. backen, Alufolie entfernen und sofort servieren.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Grieß-Soufflé auf marinierter Ananas](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de