

# Flammbierte Honig-Ananas auf Mascarpone-Eierlikör-Joghurtcreme

## Zutaten

Zutaten für 4-6 Gläser  
(je nach Glasgröße - Die Glasgröße auf den Fotos ergibt vier Portionen)

Für die flammbierte Honig-Ananas:

1 frische Ananas  
2 EL Butter  
2 EL Honig  
Abrieb und Saft einer halben Zitrone  
8 EL Rum

Für die Mascarpone-Eierlikör-Joghurtcreme:

250 g Mascarpone  
150 g Joghurt  
75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
75 g Zucker  
1 Pkg Vanillezucker



## Zubereitung

Mascarpone, Joghurt und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in eine Schüssel geben und glattrühren. Zucker und Vanillezucker unterrühren. Auf Gläser verteilen.

Ananas schälen und in Stücke schneiden. Das holzige Innenstück dabei entfernen. Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Honig hinzugeben. Ananasstücke mit in die Pfanne geben und unter Rühren bei mittlerer Hitze ca. 3-4 Minuten goldbraun garen. Vom Herd nehmen. Zitronensaft, -schale und Rum mischen. Über die Ananasstücke geben und vorsichtig vermengen.

Honig-Ananas auf die Mascarpone-Eierlikör-Joghurtcreme schichten. Kurz vor dem Servieren Ananas anzünden und flambieren.

## Leser-Tipp

Wer keinen Rum mag, kann auch Cognac zum Flambieren verwenden. Das Dessert schmeckt aber auch ohne Flambieren super.

[Link zum Rezept: Flammbierte Honig-Ananas auf Mascarpone-Eierlikör-Joghurtcreme](#)