



Menge 4 Portionen



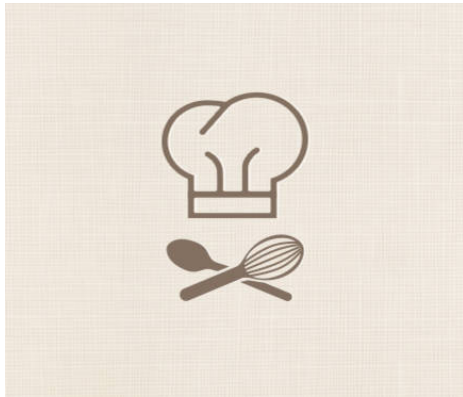
Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

ANANAS-KÜCHLEIN

Ananasringe mit Weißweinteig in heißem Fett ausgebacken - ein besonderer Genuss!



Zubereitung

1. Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Mehl mit Weißwein, Eigelb, Salz und Zucker schnell zu einem glatten Teig rühren.
2. Zugedeckt 10 Minuten quellen lassen. Dann Eiweiß unterziehen.
3. Ananas schälen, Mittelstrunk im Ganzen entfernen und in Scheiben schneiden. Ananasscheiben durch den Teig ziehen.
4. Fett erhitzen. Ananasscheiben schwimmend im heißen Fett von beiden Seiten goldbraun backen.
5. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und noch warm mit Puderzucker bestreuen.
6. Tipp: Dazu schmeckt Weinschaumsoße!

Zutaten

2	Eier
175 g	Mehl
250 ml	Weißwein
1 Prise	Salz
1 TL	Diamant Feinster Zucker
1	Ananas
	Frittierfett oder -öl
	Diamant Puderzucker-Streuer

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.