

## Chili Crumble mit Rum-Sirup



© le menu

Aus der Sendung

*aldente*

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 15 Minuten  
 CAMELISIEREN: ca. 10 Minuten  
 BACKEN: ca. 20 Minuten

FÜR 4 Personen

#### CRUMBLE

2 Baby-Ananas (je ca. 350 g), geschält, in  
 Schnitzen, Strunk evtl. entfernt  
 2 EL Rohrzucker  
 1 Limette, nur Saft  
 1 roter Chili, entkernt, fein gehackt  
 40 g Weissmehl  
 40 g Rohrzucker  
 40 g geschälte, gemahlene Mandeln  
 50 g Butter, kalt

#### Rum-Sirup

3 EL Zucker  
 2 EL Wasser  
 1 dl brauner Rum  
 1 TL Zimt  
 4 Kugeln Vanilleglace

### ZUBEREITUNG

#### CRUMBLE

Ananas mit Zucker, Limettensaft und Chili mischen. In  
 der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens ca. 10  
 Minuten. Herausnehmen, beiseite stellen.  
 Ofentemperatur auf 200°C reduzieren. Mehl, Zucker,  
 Mandeln und Butter mit einer Gabel mischen, bis die  
 Masse krümelig ist, über die Ananas verteilen.  
 Nochmals ca. 20 Minuten in der Mitte des auf 200°C  
 vorgeheizten Ofens.

#### Rum-Sirup

Zucker mit allen Zutaten aufkochen, zu einem  
 dickflüssigen Sirup einkochen. Ananas mit  
 Vanilleglace und Sirup anrichten.

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)