



Heißes Ananaskompott mit Eischneenocken

Man nehme für 6 Portionen:

1 Ananas ca.750 g	schälen, den Strunk entfernen, in Stücke schneiden
500 ml Ananassaft	
15 g Speisestärke	mit ca. 50 ml von dem Ananassaft verrühren
2 EL. braunen Zucker	
1 Limette	halbieren und auspressen
20 g Kokosflocken	
20 g Pistazien	grob hacken
1 Ei	trennen, Eigelb anderweitig verwenden
1 Prise Salz	
35 g feinsten Zucker	

- Ananassaft, Ananasstücke, Limettensaft und braunen Zucker aufkochen. Nach 2-3 Minuten die Angerührte Speisestärke unter Rühren zugeben. 1 Minute unter Rühren kochen, dann vom Herd nehmen.
- Das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen. Feinsten Zucker einrieseln lassen und rühren, bis der Schaum fest und glänzend ist. In einem weiteren Topf reichlich Wasser zum Sieden bringen. Mit zwei in heißes Wasser getauchten Löffeln Nocken formen. Diese in das heiße Wasser gleiten lassen und 2 Minuten garen. Nach einer Minute wenden. Fertige Klößchen mit einer Schaumkelle entnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- Das warme Kompott auf Teller verteilen. Eischneenocken darauflegen und alles mit Kokosflocken und Pistazien bestreuen.