

Süßer Burger mit Ananas und Minzöl

Zutaten (für 4 Personen):

- 3 Eier
- 1 Eigelb
- 80 ml Sahne
- 2 TL (für die Eimasse) Zucker
- 4 kleine Fladenbrote
- alternativ: Brötchen
- 4 Scheiben Ananas
- 1 TL (für die Ananas) Zucker
- 2 EL Butterschmalz
- 6 TL (für das Brot) Zucker
- 1 TL Zimt
- 5 Stiele frische Minze
- 4 EL Sonnenblumenöl
- 4 Eiweiß
- 4 TL (für das Eiweiß) Zucker

Eier, Eigelb, Sahne und Zucker mit einem Schneebesen in einer Auflaufform verrühren.

Fladenbrote der Länge nach halbieren und in die Eimasse legen. Nach ein paar Minuten wenden, damit sich die Brothälften komplett vollsaugen.

Ananas quer in circa 1 cm dicke Scheiben schneiden, Schale und Strunk entfernen. Anschließend in einer beschichteten Pfanne mit Zucker goldbraun braten.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Brote darin ausbacken. Zucker und Zimt vermischen und die Brote darin wälzen, kurz auf Küchentrepp ruhen lassen.

Minzblätter mit dem Öl mörsern und anschließend durch ein Sieb passieren. Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen.

Fertigstellung:

- 1 Bio-Limette
- 20 g Zartbitter-Schokolade
- Minzblätter

Pro Portion 1 Scheibe Brot auf einen Teller legen, mit 1 Stück Ananas belegen und die zweite Brothälfte auflegen. Darauf 1 Nocke Eiweiß platzieren und mit einem Flambiergerät abflämmen. Zum Schluss Schokolade und Limettenschale darüber reiben und mit dem Minzöl beträufeln. Mit Minzblättern garniert servieren.

Sendetermin: 25.08.2024

Koch/Köchin: Björn Freitag, Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen