

Gebackene Ananas

Zutaten:

**1 Dose (850 ml) Ananas in Scheiben,
200 ml Wasser,
125 ml Sonnenblumenöl,
150 g Tempuramehl,
3 EL Honig,
2 EL Zitronensaft
Salz**

Zubereitung:

Ananas abtropfen lassen, den Saft auffangen und mit Wasser auf 300 ml auffüllen. Mit dem Mehl und Salz zu einem glatten Teig verrühren. In einer Pfanne das Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Ananasringe mit einer Gabel durch den Teig ziehen und in dem heißen Öl goldgelb ausbacken. Die gebackenen Ananasringe auf Küchentrepp abtropfen lassen. Honig mit Zitronensaft verrühren und mit den Ananasringen servieren.

[Druck-Version](#)

