

## Chefkoch Ramon Waser empfiehlt: **Ananas-Crumble**

(c) 123rf



**mehr Kochtipps:**  
[lifechannel.ch/koch Tipp](http://lifechannel.ch/koch Tipp)

### Zubereitung

- Gratinform mit etwas Butter ausbuttern
- 100 g Butter würfeln und kaltstellen
- Rosmarin zupfen und fein hacken
- Mandelblättchen grob zerhacken
- Bei der Ananas den Kopf und den Strunk entfernen
- Die Ananas auf das Schneidbrett stellen und seitlich die Schale gut abschneiden
- Nun die Ananas halbieren, den Strunk herauschneiden, die Ananas in kleine Würfel schneiden und in die Gratinform geben
- Rosmarin, Mandelblättchen, Mehl, Speisestärke, Zucker und Butter in eine Schüssel geben
- Von Hand die Butter in der Schüssel zerreiben, bis sich Streusel bilden

### Zutaten

- 1 Ananas
- 100 g Butter, kalt
- 2 Rosmarinzweige
- 75 g Mandelblättchen
- 100 g Mehl
- 25 g Speisestärke
- 100 g Zucker
- Butter



Radio Life Channel  
Witzbergstrasse 23  
CH-8330 Pfäfers  
Tel. 044 953 35 35  
E-Mail: erf@perf.ch

lifechannel.ch

- Die Streusel über die Ananas in die Gratinform geben und im Backofen ca. 35 Minuten bei 180 °C backen
- Nach dem Backen den Ananas-Crumble herausnehmen und 10 Minuten auskühlen lassen