



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Gurken-Raita mit Chapati

Lamm- und Blumenkohl-Curry mit Basmatireis

Karamelierte Ananas-Tartes mit Kokoseis

Zutaten:

Zubereitung:

Karamelierte Ananas-Tartes mit Kokoseis

250 g	Blätterteig
2 EL	Kokosraspel
8 Stk.	Ananasscheiben
40 g	Butter
1 EL	Zucker braun

Kokoseis

Ofen auf 200°C vorheizen.

Teig ausrollen und 4 Kreise von 13 cm Durchmesser ausstechen oder ausschneiden.

Den Teig mit den Kokosraspeln bestreuen. Jeweils 2 Ananasscheiben darauflegen. Dabei sollte ein Rand von 1 cm frei bleiben.

Die Ananas mit der geschmolzenen Butter bestreichen und mit dem Zucker bestreuen.

Die Törtchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und 15 Minuten backen, bis der Teig aufgeht und sich goldgelb bräunt.

Mit Kokoseis servieren.