



# Ananas Beignets in Kokos-Weinteig, auf Ingwer-Schokoladen Sabayon

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Der „Beignet - Klassiker“ bei Gekonntgekocht in einem exotischem Gewand mit Kokos - Weinteig und einem tollen Ingwer - Schokoladen Sabayon. Frisch, schmackig, einfach köstlich.

## Zutaten

- 1 Ananas
- 1 Zitrone, hiervon Saft und etwas Abrieb
- 250 g Weizenmehl
- 250 ml trockener Weißwein wie Chardonnay
- 2 Eigelb
- 2 Eiweiß
- 50 g Kokosraspeln
- 30 g feiner Zucker
- Etwas Puderzucker zum bestäuben
- Pflanzenöl zum Ausbacken
- 1 Kuvertüre Zartbitter oder schwarze Schokolade
- 2 El Ingwer gerieben
- 100 ml Sahne
- 2 El geschlagene Sahne

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die frische Ananas in 4 bis 8 scheiben schneiden(1 - 2 cm dick). Das geht natürlich auch mit einer Ananas aus der Konserve. Ananasscheiben mit Zitronensaft und etwas Abrieb marinieren.

### Schritt2

Etwas einwirken lassen, danach trocken tupfen.

### **Schritt3**

Der Kokos - Weinteig:

### **Schritt4**

Das Mehl mit dem Zucker, den Eigelben und dem Weißwein zu einem glatten Teig verrühren, die Kokosraspeln dazu geben.

### **Schritt5**

Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter den Teig heben, etwas rasten lassen.

### **Schritt6**

Nunmehr die Ananasscheiben leicht mit Mehl bestäuben und durch den Teig ziehen.

### **Schritt7**

Etwas abstreifen, damit der Teig nicht zu dick wird und in reichlich Pflanzenöl „schwimmend“, goldgelb ausbacken.

### **Schritt8**

Auf Küchentrepp ablaufen lassen.

### **Schritt9**

Der Ingwer - Schokoladen Sabayon:

### **Schritt10**

Die Couverthure oder schwarze Schokolade in die heiße Sahne bröckeln, auflösen, kurz aufkochen, erkalten lassen.

### **Schritt11**

Die geschlagene Sahne und den geriebenen Ingwer unterheben.

### **Schritt12**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt13**

Die noch heißen Beignets auf einem Ingwer - Schokoladen Spiegel anrichten, mit Puderzucker bestäuben und mit einer Kugel Vanille - oder Haselnuss Eis zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Sabayonen, Sonstiges **Tags:** einfach, exotisch, ingwer, kokos, köstlich, sabayon, schokolade, weinteig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ananas-beignets-in-kokos-weinteig-auf-ingwer-schokoladen->

sabayon/