

# Vanillepudding mit karamelisierter Ananas



## Zutaten:

1 Päckchen	<i>Vanillepuddingpulver</i>
½ Liter	<i>Milch</i>
1 Dose (o.frisch)	<i>Ananas</i>
1 Becher	<i>Sahne</i>
6 Esslöffel	<i>Zucker</i>
1 Esslöffel	<i>Honig</i>
wenn z. Hand	<i>Krokant</i>



## Zubereitung:

1. Vanillepudding nach Anleitung herstellen
2. Anschließend erkalten lassen
3. die Ananas gut abtropfen lassen
4. die Sahne steif schlagen und kalt stellen
5. in einer Pfanne vier Esslöffel Zucker und den Honig zergehen lassen
6. wenn die Masse an zu brutzeln fängt die Ananasstückchen darin wälzen
7. erkalten lassen und in Glasschälchen o.ä. verteilen
8. die geschlagene Sahne unter den fertigen Pudding heben
9. den Sahnepudding auf die Ananas verteilen
10. wenn zur Hand mit etwas Krokant bestreuen