

## PRESSEINFORMATION

Juli 2016



### Let's Barbeque, Baby! Gegrillte Ananas mit frischer Amarula Creme

Wer sagt, dass nur Fleisch oder Herzhaftes auf den Grill darf? Die saftig-süße Ananas mit frischer Amarula Creme verleiht jeder Grillparty sofort tropisches Flair.



*Bild: Gegrillte Ananas mit frischer Amarula Creme*

Kaum eine Frucht weckt so unmittelbar Sommergefühle wie die Ananas. Ihr Aroma erinnert uns an exotische Urlaubsländer, Sonnenuntergänge an Traumstränden und Cocktails mit bunten Schirmchen. Die Zeiten, in denen Ananas hierzulande nur in Dosen oder unreif zu bekommen waren, sind zum Glück vorbei –mittlerweile sind sie das ganze Jahr über erhältlich. Besonders gut schmecken sie aber, wenn auch bei uns die Sonne vom Himmel brennt. Foodbloggerin Heike Niemoeller zeigt mit ihrem Rezept, wie die Königin der Südfrüchte in Kombination mit Amarula, dem fruchtig-cremigen Sahnelikör aus Südafrika, der nächsten Grillparty die Krone aufsetzt.

## Gegrillte Ananas mit frischer Amarula Creme

### Zutaten:

1 Ananas  
250 g Mascarpone  
250 ml Sahne  
50 ml Amarula  
Abrieb einer Bio-Zitrone  
2 EL frisch gepresster Zitronensaft  
3 – 4 TL flüssiger Honig  
Kokoschips und frische Minze zum Garnieren

### Zubereitung:

Zuerst wird die Amarula Creme vorbereitet. Dazu zuerst die Sahne sehr steif aufschlagen und in eine Schüssel umfüllen. Danach die Mascarpone zusammen mit dem Zitronenschalenabrieb, Zitronensaft und dem Amarula unterrühren, bis die Masse cremig ist. Dann die Mascarponemasse mit einem Küchenschaber unter die Sahne heben und kalt stellen, während die Ananas gegrillt wird.

Die Ananas schälen und die braunen Punkte der Schale sorgfältig heraus schneiden. Anschließend die Ananas in fingerdicke Scheiben schneiden und den Strunk in der Mitte der Ananasscheiben mit einem Apfelentkerner entfernen.

Nun die Ananasscheiben von jeder Seite etwa vier Minuten über direkter Hitze grillen. Das geht sowohl auf dem Holzkohle- oder Gasgrill, als auch in der Grillpfanne auf dem Herd. Beim Grillen darauf achten, die Scheiben nicht zu bewegen, damit ein schönes Grillmuster entsteht. Die Ananasscheiben nach dem Wenden mit etwas Honig bestreichen, so karamellisiert die Ananas ein wenig und wird an der Oberfläche nicht zu trocken.

Zum Anrichten pro Person eine Scheibe Ananas mit einem guten Esstlöffel der Amarula Creme auf einen Teller geben. Alles mit ein paar Kokoschips bestreuen und die Creme mit ein paar frischen Minzblättern garnieren.



Weitere kreative Rezepte gibt es unter [blog.amarula.de](http://blog.amarula.de).

Weitere Infos zum Amarula Cream Likör gibt es auf unserer Presseseite: [presse.amarula.de](http://presse.amarula.de).

#### **Über Amarula:**

Basis von Amarula Cream sind die Früchte des wildwachsenden afrikanischen Marula-Baums. Aus dem Fruchtfleisch der goldgelben Früchte wird ein Destillat gewonnen, das zwei Jahre in Eichenfässern heranreift und so sein unverwechselbares Aroma erhält. Das gereifte Destillat ergibt zusammen mit frischer Sahne den feinen Amarula Cream Likör mit einem Alkoholgehalt von 17 Prozent. Amarula Cream wird seit 1989 hergestellt und mittlerweile in über 100 Ländern vertrieben. Abfüller des Wildfruit Cream Liqueur ist die Amarula Distillers Corporation in Stellenbosch/South Africa. Deutscher Importeur von Amarula ist die Diversa Spezialitäten GmbH aus Rheinberg/Niederrhein.

*Bitte Copyright beachten: © Heike Niemoeller für Amarula.*

*Abdruck honorarfrei. Beleg erbeten.*

#### **Pressekontakt:**

CrossPR GmbH  
Anna-Sophie Dimnik  
Hildebrandtstraße 24 A  
40215 Düsseldorf  
Tel: 0211 – 8 66 52.448  
Fax: 0211 – 8 66 52.200  
[amarula@crosspr.de](mailto:amarula@crosspr.de)