

# Ananas im knusprigen Speckmantel

Als leckeres Fingerfood machen die Ananas im knusprigen Speckmantel auf jeder Party eine gute Figur. Das Rezept hierfür ist sehr gefragt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 10,0 h

**Gesamtzeit:** 10,5 h



## Zutaten

|             |                         |
|-------------|-------------------------|
| 12 Scheiben | <a href="#">Speck</a>   |
| 1 Dose      | <a href="#">Ananas</a>  |
| 4 cl        | <a href="#">Rum</a>     |
| 2 EL        | <a href="#">Ketchup</a> |
| 1 Spritzer  | Tabasco                 |
| 1 Prise     | <a href="#">Salz</a>    |
| 4 EL        | Kokosraspeln            |

## Zubereitung

1. Für die Ananas im knusprigen Speckmantel die Ananas schälen, den Strunk entfernen (Ananas aus der Dose abtropfen lassen) und das Fruchtfleisch klein schneiden. Ananas mit Rum begießen, gut vermengen und einige Stunden - am besten über Nacht - marinieren.
2. Für die weitere Zubereitung den Backofen auf 225°C vorheizen und die Ananas gründlich abtropfen lassen. Tomatenketchup mit Salz und Tabasco würzen. Die Speckscheiben teilen und mit dem gewürzten Ketchup bestreichen.

3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Ananas rundherum in den Kokosraspeln wenden und dann fest mit den Speckscheiben umwickeln. Mit Zahnstochern feststecken und auf das Backpapier legen.
4. Die Ananas ca. 15 Minuten im Ofen backen. Wenn sie knusprig braun gebacken sind, herausnehmen und kurz ein bisschen abkühlen lassen, bevor sie serviert werden.

## **Tipp**

Die Ananas im knusprigen Speckmantel können ebenso gut auf dem Grill gegart werden. In diesem Fall die Ananas auf eine mit Öl eingepinselte Alufolie legen und grillen.