

Tørrede ananasblomster

ca. 24 stk.



nem

Op til 30 Min.



Ingredienser:

Ananas blomster:

- 1 frisk ananas
- Dr. Oetker Bagelim
- Dr. Oetker Chocolate Silver Pearls

Tænd ovnen på 125 °C traditionel varme

1 Ananas blomster:

Start med at skære skrællen af ananassen.

Skær ananassen i tynde skiver, brug gerne et madolinjern, så skiverne bliver så tynde som muligt.

Kom ananasskiverne på en bageplade med bagepapir og bag dem i 25 minutter. Tag bagepladen ud og vend alle skiverne. Bag dem derefter i yderligere 25 minutter.

Alternativt kan ananasskiverne også bages i en mikrobølgeovn. Kom 2 - 3 skiver ind ad gangen og giv dem ca. 1 minut indtil ananassen er blød.

2 Tørring:

Tænd ovnen på 50 °C varmluft.

Læg de bløde ananasskiver i en lille muffinform af metal. Lad ananassen tørre i ovnen i 4-8 timer. Køl ananassen helt af.

**3 Pynt:**

Kom en smule bagelim i midten af hver ananasblomst. Pynt dem med Chocolate Silver Pearls og lad dem tørre. Når blomsterne er helt tørre er de klar til at dekorere med.

**Tips:**

Hvis den spiselige Bagelim er lidt svær at få ud af tuben, så lun tuben kort i lidt varmt vand.

Ananasblomsterne er også lækre som en lidt sundere snack.