

Überbackene Ananas

Zutaten:

8 Scheiben Ananas
2 EL. Orangenmarmelade
50 g. Butter
100 g. zarte Haferflocken
50 g. Zucker
50 g. Mandelstifte oder Mandelblättchen

Zubereitung:

4 Scheiben Ananas mit Orangenmarmelade bestreichen, in eine Auflaufform setzen, mit den restlichen Ananasscheiben abdecken.

Butter schmelzen, Haferflocken, Zucker und Mandeln dazugeben. Die Masse auf den gefüllten Ananasscheiben verteilen.

Ananas im vorgeheiztem Ofen bei 200 Grad ca. zehn Minuten überbacken.