



Ananas mit Kokossahne

Zutaten

- 450 g Ananas
- 25 g Kokosraspeln
- 1 EL brauner Zucker
- 40 ml weißer Rum
- 1 Zimtstange(n)
- 1 Stück Sternanis
- 200 ml Schlagsahne
- 80 ml Batida de Coco

Zubereitung

1. Von der Ananas Blätter und Stielansatz abschneiden. Der Länge nach schälen, in Viertel schneiden, Strunk entfernen und in Würfel schneiden.
2. In einer beschichteten Pfanne Kokosraspeln ohne Zugabe von Fett rösten, herausnehmen und abkühlen lassen.
3. In der Pfanne Zucker karamellisieren lassen und die Ananaswürfel zugeben. Mit Rum ablöschen, Zimt und Sternanis zugeben und bei geringer Wärmezufuhr ca. 10 Min. einkochen lassen. Zimtstange und Sternanis entfernen, die Ananasmasse abkühlen lassen, auf 6 Dessertschälchen verteilen und kalt stellen.
4. Sahne mit dem Rührbesen eines Handrührgeräts steif schlagen. Batida de Coco unterrühren. Die Sahne auf die Dessertschälchen verteilen und mit Kokosraspeln bestreut servieren. Dazu eine Dessertwaffel servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	18 g
Energie	238 kcal
Fett	13 g
Protein	1 g

🕒 35 Minuten

⊕ 6 Portionen