

## Rezept

# Erdbeer-Piña-Colada-Popsicles

Ein Rezept von Erdbeer-Piña-Colada-Popsicles, am 26.04.2024

## Zutaten

**450 g** Ananas

**80 g** Erdbeeren

**150 g** Kokosmilch

### Außerdem

**8** Popsicle-Förmchen (à ca. 150 ml)

**8** Holzstiele

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal, 4 g F, 1 g EW, 5 g KH

## Zubereitung

1. Die beiden Enden der Ananas abschneiden, dann die Ananas schälen und von den »braunen Augen« befreien. Ananas (es sollten 350 g Fruchtfleisch sein) in grobe Würfel schneiden, mit der Kokosmilch in einen Standmixer geben und cremig pürieren. Das Ananas-püree in die Förmchen füllen, sodass diese nicht ganz gefüllt sind.
2. Die Erdbeeren waschen, putzen, mit 2 EL Wasser in den Standmixer geben und ebenfalls cremig pürieren. Das Erdbeerpüree auf dem Ananaspüree verteilen, die Holzstiele in die Förmchen stecken. Die Popsicles mindestens 4 Std. tiefkühlen. Dann aus den Förmchen lösen und genießen.