Rezept

Marinierte Ananas mit Rum und Kokoseis

Ein Rezept von Marinierte Ananas mit Rum und Kokoseis, am 01.06.2025

Zutaten

100 ml	Milch
500 ml	Kokosmilch
50 ml	Kokoslikör
1	Vanillestange
2	Babyananas
180 g	Zucker
	Saft von 1 Limette
50 g	Zucker
10 cl	Rum

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Milch mit dem Zucker in einem Topf aufkochen, vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Kokosmilch, Limettensaft und Kokoslikör dazugeben, alles gut verrühren und in eine Eismaschine geben. Alternativ die Masse in einer Gefrierdose im Tiefkühlfach für mindestens 12 Std. gefrieren lassen.

2. Den Zucker mit 4 EL Wasser in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und auskühlen lassen. Inzwischen die Vanillestange halbieren und das Vanillemark mit einem kleinen Messer herauskratzen. Den Rum und das Vanillemark in den Sirup rühren.

3. Die Babyananas gründlich mit einem Messer schälen und längs in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Diese in 8 cm lange Streifen schneiden. Die Ananasstreifen in dem Sirup mindestens 20 Min. marinieren.

4. Die Ananasstreifen in Schälchen anrichten und mit dem Kokoseis servieren.