



Ananas mit Kokos-Creme und Krokant

Zeit gesamt
30minZubereitungszeit
30minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Puderzucker	4 EL
Kokosraspel	5 EL
Kokosnussmilch	400 ml
Schlagsahne	250 g
Vanille Zucker	3 EL
Ananas	1 St.
Bio Limetten	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, feine Reibe, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. In einer Pfanne Puderzucker auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und schmelzen lassen. Kokosraspel zugeben und unter ständigem Rühren karamellisieren lassen, bis die Raspeln beginnen sich hellbraun zu verfärben. Krokant direkt zum Auskühlen auf einen Teller geben.
2. Fett der Kokosnussmilch (ca. 100 g) mithilfe eines Löffels vorsichtig abheben und in ein hohes Gefäß geben. Sahne und Vanillinzucker dazugeben, alles mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen und bis zum Anrichten kühl stellen.
3. Strunkansatz und Stiel der Ananas entfernen, mit einem Messer schälen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Mittelstrunk mithilfe eines Schnapsglasses ausstechen. Limette gründlich waschen und etwa 1 TL Schale fein abreiben.
4. Grill anheizen. Ananasringe auf dem heißen Grill von beiden Seiten ca. 2–3 Min. goldbraun grillen. Krokant falls notwendig zerbröseln und mit Limettenabrieb mischen. Gegrillte Ananas auf Tellern anrichten und mit Kokoscreme und Kokos-Limetten-Krokant bestreut servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	416 kcal
Kohlenhydrate	49 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	25 g