

Kokoseis

Kokoseis selber machen - so leicht und ohne Eismaschine cremiges Kokoseis-Rezept.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

3 EL Kokosraspel
135 g Ananasscheiben (Abtropfgew.)
4 EL Kokoslikör, z.B. Batida de
Coco®
4 Mini-Bounty®
100 ml kalte Milch
200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Vanille-Geschmack

Zum Verzieren:

2 Mini-Bounty®

Wie mache ich ein Kokoseis?:

1 Vorbereiten:

Kokosraspel in einer beschichteten Pfanne etwas bräunen und anschließend auf einem Teller erkalten lassen. Ananas auf einem Sieb abtropfen lassen. Ananasstücke mit Kokoslikör pürieren. 4 Mini-Bounty® fein schneiden.

2 Eiscreme zubereiten:

Kalte Milch und Schlagsahne in einen Rührbecher geben. Cremepulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Ananaspüree, Kokosraspel und Bounty®-Stücke vorsichtig unterrühren. Creme in ein gefriergeeignetes Gefäß geben, abdecken und **mind. 4 Std. bei -18°C** gefrieren.

3 Kokoseis verzieren:

Kokoseis portionieren. Bounty®-Riegel schräg halbieren und das Kokoseis mit Hälften dekorieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine alkoholfreie Variante kann 4 EL von der Ananasflüssigkeit aus der Dose zum Pürieren verwendet werden.

