

# Piña-Colada-Pudding

Leckerer Pudding aus Ananassaft und weißem Rum, verfeinert mit Ananasstücken, Kokoschips und Sahne

etwa 6 Portionen



gelingt leicht



bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

75 g Kokoschips  
3 Baby-Ananas  
1 Pck. Dr. Oetker Original  
Puddingpulver Vanille-  
Geschmack  
40 g Zucker  
400 ml Ananassaft  
4 EL weißer Rum  
200 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

## 1 Vorbereiten:

Kokoschips in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen und auf einem Teller erkalten lassen. Baby-Ananas längs halbieren, das Fruchtfleisch ausschneiden und fein würfeln.

## 2 Zubereiten:

Pudding nach Packungsanleitung mit Zucker, **aber nur mit Ananassaft**, zubereiten. Pudding in eine Rührschüssel geben, Rum, Ananasstücke und gut 3/4 der gerösteten Kokoschips unterrühren. Pudding erkalten lassen.

## 3 Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter den kalten Pudding rühren. Pudding in den ausgehöhlten Baby-Ananas verteilen und mit übrigen Kokoschips bestreut servieren.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine alkoholfreie Variante kochen Sie den Pudding mit 450 ml Ananassaft und lassen den Rum einfach weg.
- Anstatt Kokoschips können Sie auch Kokosraspel verwenden.
- Der Pudding kann bereits am Vortag gekocht werden.

