

# Exotisches Kokos-Eis mit flambierter Ananas

**Für zwei Personen**

**Für die flambierte Ananas:**

1 reife Ananas                      80 g Butter                      100 g Puderzucker

80 ml Rum                              2 Zweige Minze

**Für das Kokoseis:**

500 ml Kokosmilch                      300 ml Kokoslikör      30 g Kokosraspeln

200 g Quark                              200 g Sahne                      1 Limette

200 g Puderzucker                      1 Vanilleschote

**Für die flambierte Ananas:**

Reife Ananas schälen und den Strunk aus der Mitte entfernen. Ananas in Scheiben schneiden und den Zucker mit der Butter in der Pfanne karamellisieren. Ananas in dem Karamell ein wenig schwenken, bis sie weicher geworden ist. Schließlich mit etwas Rum ablöschen und mit dem Stabfeuerzeug flambieren und mit Minze garnieren.

**Für das Kokoseis:**

Quark, Kokosmilch, das Mark einer Vanilleschote, dem Kokoslikör und etwas Limettensaft mit dem Stabmixer verrühren. Sahne aufkochen und den Zucker darin auflösen.

Die Zutaten miteinander vermischen, in die Eismaschine füllen und frieren lassen.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Jan Klose am 30. August 2018