Cremige Hawaii-Bowle

Das Rezept von der cremigen Hawaii-Bowle verbreitet hawaiianische Hula-Laune. Da erinnert man sich doch gerne nochmal an den letzten Südsee-Urlaub zurück– oder?!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

400 g	Ananasstücke (gefroren)
2 Dosen	Kokosmilch (light)
100 ml	Schlagobers
500 ml	Ananassaft
200 ml	Rum weiß (oder n.B.)
250 ml	Blue Curacao-Sirup
Nach Belieben	Eiswürfel (optional)

Zubereitung

1. Für die **cremige Hawaii-Bowle** am besten schon einen Tag zuvor Ananas in Stücke schneiden und einfrieren. Alle anderen Zutaten sollten ebenso gut gekühlt sein. Wer Eiswürfel zur Bowle geben möchte, sollte diese ebenfalls vorbereiten.

2. Dann die Kokosmilch in eine Schüssel geben und einmal gut durchrühren, um eventuelle Klümpchen zu vermeiden.

3. Nun die gefrorenen Ananasstücke in das Bowle-Gefäß geben.

4. Danach den weißen Rum hinzufügen.

5. Jetzt den Ananassaft ebenfalls hinzufügen.

6. Als nächstes kommt die Kokosmilch und das Schlagobers hinzu.

7. Und letztendlich der Blue Curacao - Sirup

8. Alles gut durchrühren und sofort servieren. Wer Eiswürfel hinzufügen möchte sollte diese zuvor ins Glas geben. Die Bowle ergibt ca. 8 gute Portionen.

Tipp

Die cremige Hawaii-Bowle sollte man immer eiskalt genießen. Für einen optischen Hingucker kann man am Glasrand ein Stück Ananas drapieren.