Cremiges Ananas-Slush

Der cremigen Ananas-Slush ist blitzschnell zubereitet und schmeckt wunderbar exotisch. Das einfache Dessert-Rezept bringt eine köstliche Abkühlung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

350 g	Ananas
200 ml	Schlagobers
125 ml	Ananassaft
3 EL	Blütenhonig

Zubereitung

1. Für das **cremige Ananas-Slush** die Ananas schälen, in Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und das Schlagobers am besten in einen Eiswürfelbehälter füllen. Beides über Nacht in den Eisschrank geben.

2. Dann die Ananasstücke, das Schlagobers, den Ananassaft und den Honig in einen leistungsstarken Standmixer geben.

3. Jetzt alles so lange mixen, bis eine cremige Konsistenz entstanden ist.

4. Danach das cremige Slush-Eis sofort servieren. Die Masse reicht für 4 kleine oder 2 große Portionen.

Tipp

Für eine Erwachsenenversion, kann man das cremige Ananas-Slush mit einem Schuss weißen Rum und etwas Kokosnuss-Sirup verfeinern. Dann hat man blitzschnell einen köstlichen Pina Colada-Slush. Sollte der Slush nach dem Mixen zu flüssig sein, einfach noch mal kurzzeitig ins Gefrierfach stellen.