

Ananas Lollipops mit Pina Colada Creme

Ananas Lollipops mit Pina Colada Creme (für 3-6 Personen)

Ananas Lollipops sind ein leckeres Fingerfood, welches sich wunderbar als Vorspeise, Beilage oder als Dessert eignet.

Wer mag, kann die Ananas zusätzlich noch in Rum einlegen oder auf dem Grill (vorsichtig!) mit Rum flambieren. Die Traube sollte man lieber nicht mit grillen, ansonsten hat man einen kleinen „Wasserballon“ mit fast kochendem Wasser im Mund. Außerdem ist der Kontrast der kalten frischen Traube zur warmen, karamellisierten Ananas einfach phantastisch.

Zubereitung :

Ananas schälen, Kern entfernen und in Stücke schneiden, mit „Don Marco's Sugar'n Spice“ bestreuen und leicht einreiben. Auf gewässerte Holzspieße stecken. Mindestens 1/2 Stunde marinieren (optional etwas Rum dazu). Dann über mittlerer Hitze grillen bis das ganze schön karamellisiert ist. Für die Pina-Colada-Creme die Schlagsahne mit Rum und Kokossirup vermischen und mit dem Mixer aufschlagen oder in einen Sahnesiphon geben. Eine Traube auf den Spieß stecken und mit Vanille-Eis und der Pina Colada Creme als Dessert servieren.

Zutaten:

- 1 Ananas
- Don Marco's Sugar'n Spice

- breite Fingerfoodspieße
- Weintrauben
- Vanilleeis
- 200 ml Schlagsahne
- 40 ml Rum
- 20 ml Kokossirup