

Eis am Stiel selber machen "Kokos-Stieleis mit Ananas und Verpoorten Original"

Zutaten

für 8 Eis am Stiel:

300 ml Kokosmilch (Dose)

170 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

5 EL brauner Zucker

1 Dose Ananas, in Stücke

2 Scheibchen Ingwer, frisch

3 EL Zartbitter-Raspelschokolade

8 Förmchen für Eis am Stiel



Zubereitung

Die Kokosmilch mit den 2 EL Zucker mixen, bis sie cremig ist und nun den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazugeben und nochmal gut verrühren. 1/3 der Eisförmchen mit der Kokosmasse füllen und im Gefrierfach frosten.

In der Zwischenzeit die Ananas mit etwas Ananassaft pürieren. Das Ananaspüree mit dem restlichen Zucker in einen Topf geben und unter Rühren zum Kochen bringen. Den Ingwer dazugeben und alles ca. 2 Min. köcheln lassen. Nach der Kochzeit den Ingwer herausnehmen. Das Ananaspüree vom Herd nehmen und kaltstellen. Wenn die erste Kokoschicht gefroren ist, ein weiteres Drittel der Eisförmchen mit dem Ananaspüree befüllen und wieder gefrieren lassen (wenn die Masse noch nicht ganz fest geworden ist, die Holzstäbchen reinstecken).

Nun die Raspelschokolade in die restliche Kokosmasse rühren. Nachdem auch die zweite Schicht gefroren ist, kann man die Stracciatella-Kokosmasse in die Formen geben. Alles wieder im Froster gefrieren lassen.

[Link zum Rezept: Eis am Stiel selber machen "Kokos-Stieleis mit Ananas und Verpoorten Original"](#)