

Ananas-Eisköbchen mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für vier Portionen:

200 g Ananasringe (frisch oder aus der Dose)

20 g Butter

4 Eier

150 g Zucker

10 ml Zitronensaft

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

250 ml Kokosmilch

250 ml Sahne

1 Ananas (ohne Schale, vom Strunk befreit, gibt es in der Kühltheke des Supermarktes)

einige Zweige Zitronenthymian

Kokosraspel zum Bestreuen



Zubereitung

1. Die Ananasringe in kleine Würfel schneiden.
2. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Ananaswürfel kurz anbraten, dann mit 50 g Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Auskühlen lassen.
3. Die Eier und 100 g Zucker cremig schlagen.
4. Den Zitronensaft, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör sowie die Kokosmilch unterrühren.
5. Die Sahne steif schlagen und ebenfalls unterheben.
6. Schließlich die kleinen Ananaswürfel unterheben.
7. Die Eismasse in die Eismaschine geben oder in das Tiefkühlfach stellen und gefrieren lassen.
8. Kurz vor der Servieren die fertig entkernte und geschälte Ananas aus dem Supermarkt in vier dicke sowie zwei dünne Scheiben schneiden. Die dicken Scheiben werden als Köbchen genutzt, die dünnen Scheiben ergeben jeweils halbiert einen Henkel für das Köbchen.
9. Zum Anrichten je eine der dicken Ananasscheiben auf einen Teller legen. Die Aushöhlung in der Mitte (wo ursprünglich der Strunk saß) mit dem gefrorenen Ananaseis füllen. Oben drauf die halbe Ananasscheibe setzen, so dass ein Köbchen entsteht. Am Rande zum Beispiel mit einem kleinen Dekoschirm fixieren.
10. Mit Blättern vom Zitronenthymian dekorieren und mit Kokosraspeln bestreuen.

Leser-Tipp

Erinnert an die gefüllten Tomatenköbchen der 70er Jahre.

[Link zum Rezept: Ananas-Eisköbchen mit Verpoorten Original Eierlikör](#)