



Menge -



Dauer bis zu 15 Minuten



Schwierigkeit leicht

CARRIBEAN-SUMMER-AUFSTRICH

Ananas, Kiwi und Banane, verfeinert mit Kokosraspeln und -likör, machen diesen Fruchtaufstrich zu einer besonderen Leckerei - im Handumdrehen ohne zu Kochen gezaubert!



Zubereitung

- 1.** Ananas schälen und Fruchtfleisch vom Stein schneiden. Kiwi und Banane schälen. Ananas-, Kiwi- und Bananenfruchtfleisch in Stücke schneiden und insgesamt 250 g in ein hohes Gefäß geben.
- 2.** Kokosmilch und Diamant Gelierzauber zugeben. Alles ca. 45 Sekunden mit dem Pürierstab mixen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
- 3.** Nach Belieben Kokosflocken untermischen. Fruchtaufstrich in Gläser füllen und abgedeckt in den Kühlschrank stellen oder sofort genießen.

Zutaten

| | |
|-------|------------------------------|
| 90 g | Ananas (vorbereitet gewogen) |
| 80 g | Kiwi (geschält gewogen) |
| 80 g | Banane (geschält gewogen) |
| 3 EL | Kokosmilch |
| 185 g | Diamant Gelierzauber |
| 3 EL | Kokosflocken |

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.