

# Kokosnusseis auf Kiwi

Dessert » Eis-Becher » Tropische Früchte

## Zutaten (4 Personen)

- » 150ml Kokosmilch
- » 2EL Zucker
- » 2EL Honig
- » 50g Kokosraspel
- » 200ml Schlagsahne
- » 10 Kiwi(s)
- » 1 Zitrone(n)
- » Zitronenmelisse

## Bewertung



### **Beschaffung**

guten Supermarkt



### **Kosten**

6-10€



### **Zubereitungszeit**

über 120min

## Zubereitung

1. Kokosmilch mit Zucker, Honig und Kokosraspeln verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Masse ca. 3 Stunden gefrieren lassen, dabei gelegentlich umrühren.

2. 6 Kiwis abbrausen, in Spalten schneiden, die übrigen vier Früchte schälen und pürieren. Das Püree als Spiegel auf vier Dessertteller geben. Die Spalten darauf anrichten. Die Zitrone auspressen, die Kiwis mit dem Saft beträufeln. Jeweils eine große Kugel Kokosnusseis auf die Fruchtsoße setzen und mit Zitronenmelisse garniert servieren.

Nährwerte: 350kcal/E2g/F24g/KH29g pro Portion

angelegt am: 16.07.2003

Rezept-Nr: 461

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke