



Waffeln mit Kokos-Ananas

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Ananas	1 St.
weißer Rum	2 EL
Kokosraspel	20 g
Brauner Zucker	2 EL
Bio Limetten	1 St.
Schmand	200 g
Vanillinzucker	8 g
Waffeln	8 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, große Pfanne

1. Grill anheizen. Ananas schälen, holzigen Kern entfernen und quer in Scheiben schneiden. In einer Schüssel Ananas mit Rum beträufeln und zugedeckt ziehen lassen.
2. In einer Schüssel Kokosraspel mit 1 EL Zucker mischen. Limette halbieren und Saft auspressen. In einer weiteren Schüssel übrigen Zucker mit Schmand und Vanillinzucker verrühren und mit Limettensaft abschmecken. Kühl stellen.
3. Ananas abtropfen lassen und auf dem heißen Grill ca. 1–2 Min. von jeder Seite grillen. Dann im Kokosmix wälzen. Waffeln auf dem Grill von einer Seite kurz erhitzen, wenden, je 1 Ananasscheibe auf 2 Waffeln setzen und erneut kurz grillen. Mit dem Vanillinschmand servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	335 kcal
Kohlenhydrate	54 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	12 g