

## Ananascreme



### Zutaten für 4 Personen:

500 ml Ananassaft  
1 EL Zitronensaft  
2 EL Zucker  
1 P. Vanillepudding zum Kochen  
200 ml Sahne  
1/2 P. Vanillezucker  
4 Scheiben Ananas  
Schokostreusel oder Schokoladendeko  
nach Geschmack

### Zubereitung:

Vom Ananassaft 4 EL abnehmen, Zitronensaft und Zucker zufügen und das Puddingpulver damit anrühren.

Den restlichen Ananassaft in einem Topf zum Kochen bringen und das angerührte Puddingpulver unterrühren. Einmal aufkochen lassen, von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen.

Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und unter die Ananascreme rühren. Ananasscheiben in Stücke schneiden und unter die Creme heben. In Portionsschälchen füllen und kühl stellen.

Vor dem Verzehr mit Schokostreusel oder Schokolade dekorieren.

Rezept: Anne Ridder, Foto: Harald Hübl