

Ananas Grütze mit Wajos Rum und Schoko Brownie mit Kokos Eis

Zutaten für 2 Personen

- 400 g Ananas
- 2 Passionsfrüchte
- 15 g frischer Ingwer
- 200 ml Ananas Direktsaft
- 1 Vanille Schote
- 15 g Speisestärke
- 2 - 3 EL Wajos Rum
- etwas brauner Zucker

Zubereitung:

1. Ananas in dünne Scheiben schneiden
2. Passionsfrucht halbieren. Fruchtmarm und Kerne mit einem Löffel aus den Hälften lösen und in eine Schüssel geben. Ingwer schälen und in sehr feine Scheiben schneiden oder reiben.
3. 250 ml Ananas Saft in einen Topf geben. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark ausschaben. Vanillemark, -schote und Ingwer zum Saft geben und aufkochen. Übrigen Saft und Stärke verrühren, unter Rühren zugießen und alles kurz köcheln lassen.
4. Ananasstücke, Passionsfruchtmarm und -kerne untermischen und nochmals aufkochen. 5 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen, zwischendurch gelegentlich vorsichtig durchrühren.
5. Die Grütze mit Rum und nach Belieben zusätzlich mit Zucker abschmecken. Warm oder kalt servieren.