

PARTY-COCKTAILS: FRUCHTIGER UND CREMIGER ANANAS-KOKOS-COCKTAIL



Hallo meine Lieben,

Silvester rückt immer näher und wie ich mitbekommen habe, machen viele von euch eine kleine Silvesterfeier. Da dürfen leckere Cocktails natürlich nicht fehlen! Deswegen habe ich mir ein paar Cocktail-Rezepte überlegt und zeige euch in [diesem Video](#) einen leckeren und cremigen Ananas-Kokos-Cocktail! Hier habe ich auch frische Produkte benutzt und habe mich daran gewagt, eine Kokosnuss zu öffnen. Im Internet gab es viele Tipps zum Öffnen einer Kokosnuss, aber irgendwie wollten auch die Tipps auf dem Beipackzetteln nicht wirklich funktionieren [im Video](#) könnt ihr sehen, was ich genau damit meine :))

Den Cocktail könnt ihr natürlich auch geschmacklich variieren. Ich fand ihn mit den Mengenverhältnissen richtig lecker!

Mein Cocktail war alkoholfrei, ihr könnt ihn aber, wenn ihr beispielsweise etwas Batida de Coco mit einmisch, auch alkoholisch servieren.

PORTIONSRECHNER:

Stück: 2

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten werden miteinander vermixt und werden dann in zwei Gläsern oder in der hohlen Ananas oder der Kokosnussschale serviert.

Wir (mein Mann und ich) fanden den Cocktail richtig lecker und vor allem frisch!

Ich wünsche euch viel Spaß bei eurer Silvesterfeier !

Eure Sally <3

ZUTATEN:

- 1 Ananas
- 100 ml Ananassaft
- 80 ml Milch
- 4 EL Kokoscreme
- 3 EL Kokosraspeln
- 100 g Vanilleeis
- 1 Kokosnuss für die Deko (muss nicht sein..)