

Erfrischende Piña Colada ohne Alkohol



Die Piña Colada (von span. „piña“ = Ananas und „colar“ = durchsieben) ist ein süßer, cremiger Cocktail aus Rum, Cream of Coconut und Ananassaft. Wir zeigen Euch heute die ebenso leckere Variante ohne Alkohol. Eine tolle Erfrischung für sommerliche Tage.

Zutaten für 4 Portionen

300 ml	Ananassaft
100 ml	Kokosmilch
50 ml	Schlagsahne
2 EL	Zucker
Eiswürfel	

Für Deko:

4 Scheibe(n)	Ananas
4	Cocktail Kirschen und/oder Minze zum Garnieren
2 EL	Kokosraspel
Holzspieße	

Zubereitung Piña Colada:

1. Ananassaft, Kokosmilch, Sahne und Zucker in einen Shaker füllen und gut durchmischen. Eiswürfel in die Gläser geben und die Piña Colada darüber gießen.
2. Für Deko: Ananas zerteilen und gemeinsam mit einer Cocktailkirsche auf einen Holzspieß spießen. Spieß in die Piña Colada stecken und mit Kokosraspeln und/oder Minzblatt garnieren.

**TIPPS**

- **Ananassaft** ist **sehr gesund** – durch eine Menge an Vitaminen: diese sind die **Vitamine A, B und C**, sowie verschiedene **Mineralstoffe** und **Enzyme** – eine perfekte Kombination! In der Regel hilft die Anwesenheit von Antioxidantien im Körper gegen viele Krankheiten. Das dient nicht zuletzt der guten Gesundheit der Augen.
- **Kokosnuss** ist **gesund**, weil es **wichtige Mineralstoffe** enthält. Vor Allem das Kokoswasser im Inneren der Kokosnuss ist voll von Mineralien, wie Kalium, Kalzium, Natrium, Eisen, Zink, Kupfer, Phosphor und Selen. Gerade nach dem Sport eignet es sich super, um den Mineralstoffhaushalt wieder aufzufüllen.
- Ihr könnt die **Piña Colada** auch immer wieder **abwandeln**. Püriert doch die Kokosmilch immer wieder mit anderen Früchten. Bananen sorgen für eine sehr cremige und süße Textur und auch Beeren schmecken hervorragend in diesem Cocktail und sorgen für eine süß-säuerliche Frische.

Mit den alkoholfreien Cocktails von Piña Colada macht Ihr im Handumdrehen ein köstliches Party-Getränk. Dieser Cocktail mit obigem Rezept hat den reinen Geschmack von Ananas und Kokosnuss. Das Getränk ist schnell fertig zum Trinken oder gut kombinierbar in einem Mischgetränk.