Cremige Virgin Piña Colada (alkoholfrei)

Hintergrund & Textbeschreibung:
In diesem Rezept aus meinem *kulinarischen Keller* zeige ich dir, wie man aus wenigen, einfachen Zutaten und ganz ohne vorgegebenes Rezept im Cookidoo eine cremige, erfrischende Virgin Piña Colada zaubert. Durch das Mixen im Thermomix wird das Eis in Sekunden zerkleinert, wodurch eine dickflüssige, eiskalte Konsistenz mit einem tollen „Slushy-Effekt" entsteht – perfekt für Kinder, Autofahrer und alle, die eine alkoholfreie Auszeit suchen.

Die detaillierte Zutatenliste

- **120 g (oder ml) Kokosmilch:** Im Video wird die fettreduzierte *Light-Variante* verwendet. Wer es noch reichhaltiger mag, kann natürlich klassische Kokosnussmilch nutzen.
- **60 ml Sahne:** Da bei der Kokosmilch Kalorien gespart wurden, sorgt die Sahne hier für das unentbehrliche, vollmundige und cremige Mundgefühl.
- **200 g Eiswürfel:** Sorgen für die nötige Kälte und das typische Volumen eines Sommerdrinks.
- **300 g Wasser:** Zum Strecken und Aufgießen der cremigen Komponenten.
- **15 bis 20 g JuiceBox Piña Colada Light / Ananassirup:** Dies entspricht im Video exakt **zwei Pumpstößen** aus der Flasche. Der Sirup bringt die Süße und das intensive Fruchtaroma in den Cocktail.

Schritt-für-Schritt-Zubereitung im Thermomix

1. **Vorbereitung & Einwiegen:** Gehen Sie am Thermomix direkt in die **manuellen Einstellungen**, da für diesen schnellen Drink kein geführtes Rezept nötig ist. Wiegen Sie nacheinander die 120 g Kokosmilch, 60 ml Sahne, 200 g Eiswürfel und die 300 g Wasser direkt in den Mixtopf ein.
2. **Aromatisieren:** Geben Sie nun 15 bis 20 g des Ananassirups hinzu (ca. zwei Pumpstöße). Schon beim Hinzufügen entfaltet sich ein herrlich tropischer Duft im Raum.
3. **Shaken & Crushen:** Verschließen Sie den Mixtopf mit dem Deckel und dem Messbecher. Stellen Sie den Thermomix manuell auf **30 Sekunden / Stufe 5** ein. In dieser Zeit werden die Eiswürfel kraftvoll zerkleinert und mit den flüssigen Zutaten perfekt schaumig aufgeschlagen.
4. **Anrichten & Servieren:** Den Cocktail sofort frisch in Gläser umgießen. Durch das zerkleinerte Eis ist die Piña Colada herrlich dickflüssig und cremig. Wer möchte, kann das Ganze nach Belieben dekorieren (z. B. mit einer Ananasscheibe oder einem Strohhalm).

Danielas Profi-Tipp für eine sirupfreie Variante:

Falls Sie keinen fertigen Getränkesirup zu Hause haben oder nutzen möchten, lässt sich der Drink auch hervorragend mit **frischer Ananas** zubereiten.

- *Der Extra-Tipp:* Schneiden Sie die frische Ananas in Stücke und frieren Sie diese vorab ein. Wenn Sie die gefrorenen Fruchtstücke anstelle des Sirups in den Thermomix geben, erzielen Sie einen noch intensiveren, fruchtigen "Crushy-Effekt"!