Rezept

Kokospudding mit Mango

Ein Rezept von Kokospudding mit Mango, am 27.04.2024

Zutaten

1 Dose	Kokosmilch (400 ml)
200 ml	frisch gepresster Orangensaft
4 EL	brauner Zucker
	Saft von 1 Limette
260 g	Tapioka (Stärkekügelchen, gibt es im Asia-Laden)
1	Mango
1 Prise	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4-6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Kokosmilchdose vorm Öffnen nicht mehr groß schütteln, damit sich an der Oberfläche der dicke »Rahm« absetzt. Dieser wird abgeschöpft und beiseitegestellt. Restliche Milch mit so viel kaltem Wasser in einen Topf geben, dass sich 3/4 l Flüssigkeit darin befinden. 180 g Tapioka einrühren, 1 Stunde einweichen. Übriges Tapioka im Orangensaft ebenso einweichen.

2. Von der Mango längs das Fruchtfleisch in zwei Hälften flach vom Kern herunterschneiden und aus der Schale lösen. Übriges Fruchtfleisch vom Kern schneiden und schälen. Das Fruchtfleisch grob hacken und samt Zucker zum Orangensaft geben.

3. Kokosmischung aufkochen und bei kleiner Hitze zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen, vom Herd ziehen und 30 Minuten zugedeckt quellen lassen, sodass die Kügelchen glasig und weich sind. Ebenso die Fruchtmischung kochen und quellen lassen.

4. Kokosrahm unter die Kokosmischung rühren, mit Salz würzen und in Gläschen füllen. Limettensaft unter die Fruchtmischung rühren, die Mischung auf den Kokospudding füllen. Pudding 2 Stunden zugedeckt kühlen, dann servieren.