

Rezept

Keşkül - Mandel-Kokos-Pudding

Ein Rezept von Keşkül - Mandel-Kokos-Pudding, am 28.06.2026

Zutaten

500 ml Milch	1 Eigelb (L)
1 Pck. Vanillezucker	50 g Zucker
60 g gemahlene gehäutete Mandeln	20 g Kokosraspel
25 g Reismehl	1 gehäufte TL Speisestärke
3 EL Rosenwasser	Granatapfelkerne zum Bestreuen (nach Belieben)
gehackte Pistazienkerne zum Bestreuen (nach Belieben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal, 17 g F, 9 g EW, 28 g KH

Zubereitung

1. Von der Milch 5 EL abnehmen und mit dem Eigelb verquirlen. Die übrige Milch mit Vanillezucker, Zucker, Mandeln und Kokosraspel in einen Topf geben und unter Rühren zum Kochen bringen. Inzwischen Reismehl und Stärke mit 75 ml Wasser glatt rühren.
2. Die kochende Milchemischung vom Herd nehmen und die Stärkemischung unterrühren. Wieder auf den Herd stellen und ca. 2 Min. unter Rühren kochen, bis die Masse andickt. Vom Herd nehmen und die Eigelb-Milch-Mischung unter Rühren zugießen. Dann nochmals bei mittlerer Hitze 2-3 Min. unter Rühren köcheln lassen.
3. Rosenwasser unterrühren. Pudding auf Dessertschälchen verteilen und abkühlen lassen, dann ca. 3 Std. kühl stellen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Granatapfelkernen und Pistazien bestreuen.