

Rezept

Kokos-Schokopudding mit Tonka

Ein Rezept von Kokos-Schokopudding mit Tonka, am 27.04.2024

Zutaten

400 g Kokosmilch	2 EL Zucker
3 EL ungesüßtes Kakaopulver	$\frac{1}{2}$ Tonkabohne
30 g Speisestärke	2 EL Kokosraspel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal, 13 g F, 5 g EW, 34 g KH

Zubereitung

1. Kokosmilch in einem Topf mit Zucker und Kakaopulver verquirlen. Die Tonkabohne dazureiben (beispielsweise auf einer Muskatreibe). Die Speisestärke in einer Schüssel mit 2 EL Wasser glatt rühren.

2. Die Kokosmilchmischung aufkochen. Die Stärkemischung noch einmal kurz durchrühren und dann in die Kokosmilch geben, dabei mit einem Schneebesen gründlich rühren. Alles einmal aufkochen lassen und den Pudding in eine Schüssel (oder zwei Schälchen) füllen. Den fertigen Pudding mindestens 2 Std. abkühlen lassen.

3. Vor dem Servieren die Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie duften. Den Pudding damit bestreuen und genüsslich loslöffeln.