

Rezept

Kokospudding mit Ananas und Minze

Ein Rezept von Kokospudding mit Ananas und Minze, am 27.03.2025

Zutaten

300 ml Kokosmilch	100 ml Milch (1,5 % Fett)
2 EL brauner Zucker	1/2 TL abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone
1/2 TL fein gehackte Ingwerwurzel	1 TL Agar-Agar-Pulver
300 g frische Ananas (mit Schale und Strunk gewogen)	2 Zweige Minze

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 204 kcal

Zubereitung

1. Mit einem Handrührgerät die Kokosmilch mit Milch, Zucker, Zitronenschale und Ingwer verrühren. Das Agar-Agar-Pulver mit 50 ml Wasser verrühren. Die Agar-Agar-Lösung mit der Kokosmischung vermischen.
2. Die Kokosmischung in einem kleinen beschichteten Topf unter Rühren zum Kochen bringen und kurz kochen. Dann in kleine Förmchen gießen und 3 Std. zum Festwerden kalt stellen.
3. Die Ananas schälen. Den harten Strunk und die harten Augen entfernen. Das Fruchtfleisch in feine Scheibchen schneiden. Die Minze waschen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen.
4. Die Kokospuddings auf kleine Teller stürzen, mit Ananasscheibchen und Minzeblättchen garnieren.