

## Rezept

# Kokospudding mit Granola und Birne

Ein Rezept von Kokospudding mit Granola und Birne, am 14.12.2025

## Zutaten

### Für den Pudding

<b>1 l</b>	Kokosmilch	<b>1 Pck.</b>	Vanillezucker
<b>25-50 g</b>	Zucker (je nach Geschmack und Menge Ahornsirup)	<b>2-4 EL</b>	Ahornsirup Zimtpulver (nach Belieben)
<b>1 TL</b>	Agar-Agar		

### Für das Granola

<b>70 g</b>	Haferflocken	<b>25 g</b>	Dinkelmehl (Type 630)
<b>25 g</b>	gemahlene Haselnusskerne	<b>1 EL</b>	Zucker
<b>2 TL</b>	Zimtpulver	<b>½ TL</b>	gemahlener Kardamom
	Salz	<b>50 ml</b>	Rapsöl
<b>50 g</b>	gehackte Walnusskerne	<b>25 g</b>	gehackte Pistazienkerne
<b>25 g</b>	Mandelstifte	<b>25 g</b>	gehackte Haselnusskerne

### Für die Cider-Birnen

<b>2-3</b>	Birnen	<b>500 ml</b>	Cidre
------------	--------	---------------	-------

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 8 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal, 42 g F, 7 g EW, 25 g KH

## Zubereitung

1. Für den Pudding die Kokosmilch in einem Topf mit Vanillezucker, Zucker, Ahornsirup und nach Belieben 1 Prise Zimt mit einem Schneebesen gut mischen. Das Agar-Agar unterheben, sodass es nicht flockt. Anschließend alles aufkochen und offen bei kleiner Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Den Pudding vom Herd nehmen und auf die Gläser verteilen, im Kühlschrank mind. 1 Std. abkühlen lassen. Die Kokosmasse wird fest und puddingartig.
2. Für das Granola den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Hälfte der Haferflocken (35 g) im Hochleistungsmixer zu Mehl mahlen. In einer Schüssel mit den übrigen Haferflocken, Dinkelmehl, gemahlenen Haselnüssen, Zucker, Zimt, Kardamom, 1 Prise Salz und Öl mit einer Gabel zu Streuseln verarbeiten. Dann Walnüsse, Pistazien, Mandelstifte und Haselnüsse untermischen, alles nochmals abschmecken und auf dem Blech verteilen. Das Granola im Ofen (Mitte) 12-14 Min. rösten, dabei nach der Hälfte der Zeit einmal durchmischen. Darauf achten, dass die Nüsse nicht verbrennen. Dann aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
3. Für die Cider-Birnen die Birnen schälen, vierteln und entkernen. Die Birnenviertel in mundgerechte Stücke schneiden. In einem Topf den Cider erhitzen und die Birnen darin ca. 15 Min. leise köcheln lassen. (Bitte beachten: Die Birnen zeitlich so zubereiten, dass sie warm serviert werden können.)

4. Zum Servieren auf jedes Glas Kokospudding eine kleine Portion warme Cider-Birnen geben und mit dem Granola toppen.