

## Rezept

# Saku-Pudding mit Kokos

Ein Rezept von Saku-Pudding mit Kokos, am 15.12.2025

## Zutaten

|              |  |              |                          |
|--------------|--|--------------|--------------------------|
| <b>100 g</b> | Kokosnussfleisch von jungen Kokosnüssen (aus der Dose) | <b>100 g</b> | Jackfruit (aus der Dose) |
|              |  | <b>2</b>     | Pandan-Blätter           |
| <b>200 g</b> | Tapioka-Perlen   | <b>200 g</b> | Zucker                   |
| <b>500 g</b> | Kokosmilch   |              | Salz                     |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 715 kcal, 33 g F, 6 g EW, 96 g KH

## Zubereitung

1. Kokosnussfleisch und Jackfruit in einem Sieb abtropfen lassen und in 3 cm lange Streifen schneiden. Die beiden Pandanusblätter waschen. Jedes Blatt einmal verknoten oder knicken. So geben die Blätter noch besser ihr Aroma preis. Die Tapiokaperlen in ein Sieb geben, abbrausen und abtropfen lassen.
2. 850 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Tapiokaperlen und Pandanusblätter hinzugeben. Alles bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren 15 Min. kochen lassen, bis die Perlen weich werden. Bei Bedarf noch Wasser dazugeben, wenn die Masse zu klebrig wird. Jackfruit- und Kokosnussfleischstreifen sowie 100 g Zucker hinzugeben und unterrühren. Alles weitere 5 Min. köcheln lassen, dann beiseitestellen.
3. Inzwischen für das Dressing die Kokosmilch in einem Topf aufkochen und bei mittlerer Hitze 5 Min. einköcheln lassen, dann den restlichen Zucker und 1 Prise Salz hinzugeben und noch kurz weiterköcheln lassen.
4. Die Pandanusblätter aus dem Pudding entfernen und wegwerfen. Den Saku-Pudding in vier Schalen anrichten und mit dem Kokosdressing servieren.