

Kokosmilch-Zitronen Pudding I vegan

○ Leicht

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit:

Arbeitszeit: 10 Min.

Vorbereitungszeit: 4 Min.

Kochzeit: 2 Min.

Kokosmilch-Zitronen Pudding

500 ml **Bio-Kokosmilch**

1 unbehandelte Zitrone

3 - 4 TL **Bio-Kokosblütenzucker**

1 Vanilleschote

40 g Speisestärke

Blaubeer-Topping

100 g Blaubeeren

1 TL **Bio-Kokosblütenzucker**

100 ml Wasser

1/2 TL Speisestärke

frische Minze

Kokosmilch-Zitronen Pudding

1

Die Speisestärke mit vier Esslöffeln der Kokosmilch in einem Schälchen glattrühren und zur Seite stellen.

2

Die restliche Kokosmilch mit dem Kokosblütenzucker, dem ausgelösten Vanillemark sowie dem Abrieb der Zitrone in einem Topf verrühren und langsam erhitzen.

3

Die gelöste Speisestärke mithilfe eines Schneebesens in die kochende Kokosmilch einrühren.

4

Den Pudding auf kleinerer Flamme 1-2 Minuten köcheln, in Schälchen füllen und für 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Blaubeer-Topping

1

Die Blaubeeren, die Hälfte des Wassers, den Zitronensaft und den Kokosblütenzucker in einem Topf erwärmen.

2

Die Masse mithilfe eines Mixstabs pürieren.

3

Die Speisestärke mit dem restlichen Wasser glatt rühren.

4

Blaubersauce aufkochen, die gelöste Stärke mit dem Schneebesen einrühren und unter Rühren 1 Minute kochen.

5

Den Pudding auf Desserteller stürzen und mit der Blaubersauce und frischer Minze servieren.

Tipp:



Damit sich der Pudding stürzen lässt, die Schälchen vor dem Befüllen mit kaltem Wasser ausschwenken. Nach dem Festwerden einfach mit einem scharfen Messer am Rand der Förmchen entlangfahren. So löst sich der Pudding gut.