

Kokospudding

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

1 Dose (400ml) Kokosmilch
2 geh. EL Maisstärke
2 EL Zucker

- Stärke mit etwas Kokosmilch glattrühren.
- Rest der Kokosmilch mit dem Zucker erhitzen.
- Angerührte Stärke mit dem Schneebesen einrühren, aufkochen lassen.
- In kalt ausgespülte Dessertschälchen geben, abkühlen lassen.

Hinweis: Kokosmilch wird aus dem weißen festen Teil der Kokosnuß hergestellt, nicht zu verwechseln mit Kokosnußmilch, der trüben Flüssigkeit im Inneren der Nuß.

Tip: Doppelte Menge zubereiten und einen Teil zu Kokoseis (/rezepte/kokoseis) verarbeiten.