

Tapioka-Pudding mit Granatapfel, Matcha und Glückskeks

Für zwei Personen

Für den Tapioka-Pudding:

50 g Tapiokaperlen	400 g cremige Kokosmilch	1 Granatapfel
50 g Zucker	2 Eier	1 Vanilleschote
1 TL Matcha-Tee-Pulver	$\frac{1}{4}$ TL feines Salz	

Für den Glückskeks:

1 Ei, davon Eiweiß	35 g Mehl	50 g Puderzucker
1 EL Milch	1 Msp. Rauchsatz	

Für die Garnitur:

50 g gefriergetr. Mango	4 Früchte Mangostan	$\frac{1}{4}$ Pomelo, zur Dekoration
-------------------------	---------------------	--------------------------------------

Für den Tapioka-Pudding:

Tapiokaperlen 10 Minuten quellen lassen.

Tapiokaperlen, Kokosmilch, Zucker und Salz in einem Topf unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Kurz aufkochen, dann 10 Minuten quellen lassen. Zucker unterrühren.

Eier in einer Schüssel verquirlen. Eine halbe Tasse der Kokosmilchmischung esslöffelweise unterrühren, dann den gesamten Schüsselinhalt in den Topf geben. Alles gut verrühren und bei niedrigster Flamme 3 bis 5 Minuten andicken lassen, dabei immer wieder rühren.

Topf vom Herd nehmen und dann Vanillemark und Matcha Teepulver untermischen. Dann schnell kaltstellen und vor dem Servieren Granatapfelkerne dazugeben.

Für den Glückskeks:

Den Ofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Eiweiß mit dem Handrührgerät kurz schaumig aufschlagen. Mehl, Puderzucker und Milch unterrühren. Mit Rauchsatz abschmecken. Teig ca. 10 Minuten quellen lassen.

Drei Kreise von je 8 cm Durchmesser auf das Backpapier zeichnen. Das Backpapier umgedreht auf das Blech legen. Etwa 1 Teelöffel des Teiges auf jedem Kreis verstreichen. Teigkreise im heißen Ofen 4-5 Minuten backen, bis der Rand leicht braun ist.

Backofentür öffnen. Kekse im Backofen sofort mit einer Palette oder einem Messer lösen. Backblech herausnehmen und die Glückszettel in die Mitte der Kekse legen. Die heißen Kekse rasch zur Mitte umklappen und zu Monden formen. Dann die ausgeformten Glückskekse noch einmal für 3 Minuten in den Ofen stellen, um sie nachzubräunen und knuspriger zu machen.

Für die Garnitur:

Tapioka-Pudding mit Granatapfel, Matcha und einem Glückskeks auf Tellern anrichten und servieren.

Melanie Bolai am 29. April 2018