

Kokospudding mit karamellisierten Zwetschgen

Für 4 Personen

Für den Pudding:

1 Vanilleschote 5 EL Zucker 50 g Speisestärke
150 ml Wasser 400 ml Kokosmilch

Für die Zwetschgen:

400 g Zwetschgen 2 EL Zucker 4 EL Kokosraspel

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herausstreichen.

Vanillemark unter den Zucker mischen.

Speisestärke und die Hälfte vom Wasser in eine kleine Schüssel geben und gut verrühren.

Kokosmilch und restliches Wasser in einen Topf geben, Vanillezucker zugeben und aufkochen.

Die angerührte Stärke in die kochende Kokosmilch rühren und unter Rühren bei geringer Hitze etwa 2 Minuten kochen.

Dann den Pudding in Schälchen füllen, auskühlen und anschließend kaltstellen.

Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen.

Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren, die Zwetschgen zugeben und bei milder Hitze einige Minuten dünsten. Anschließend auskühlen lassen.

Die Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Zum Servieren auf den gekühlten Pudding die Zwetschgen geben und mit Kokosraspeln bestreut servieren.

Jacqueline Amirfallah am 02. September 2020