

# Harte Schale, weicher Kern ...

## Kokospudding

### Zubereitungszeit:

ca. 15 Minuten

---

### Schwierigkeit:

einfach

---

### Zutaten für 4 Portionen:

- 500 ml [Kokosmilch](#)\*
  - 3 EL Zucker (bei Bedarf auch mehr), z. B. [Kokosblütenzucker](#)\*
  - 3 gehäufte EL Speisestärke (z. B. Maisstärke von Maizena, Mondamin)
- 

### Zubereitung:

In einem Glas oder einer Tasse Kokosmilch mit Zucker und Speisestärke verrühren. Die restliche Kokosmilch in einem Topf zum Kochen bringen.

Wenn die Kokosmilch kocht, das Zucker-Stärke-Gemisch dazugeben und umrühren. Noch einmal aufkochen lassen, dann in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form geben und auskühlen lassen.

### **Tipp:**

Kokosraspeln eignen sich prima zum Dekorieren dieses Puddings.

Wofür sich die Kokosnuss sonst noch so eignet, erfährst Du [hier](#).



**Guten Appetit!**

**(c) Histamin-Pirat**