

Kokosnuss-Pudding mit Thymian

Sie sind der Meinung, diese Zutaten passen nicht in einen süßen Pudding? Bereiten Sie ihn zu und überzeugen Sie sich des Gegenteils.



Ungewöhnlich, aber lecker

Der Pudding mag zwar ungewohnt schmecken. Aber er schmeckt. Und zwar recht gut.

Er hat einen leichten Geschmack nach Kokosnuss, der von der verwendeten Kokosnussmilch herrührt. Und der frische Thymian bringt dann noch ein weiteres, ganz ungewohntes Aroma mit sich.

Im Hintergrund schmeckt man dann noch eine Vanillenote, denn ich gebe selbst hergestellten, echten Vanillezucker in den Pudding.

Da es einige Abweichungen zum Grundrezept eines Puddings gibt, liste ich Zutaten und Zubereitung einmal komplett auf.

Für 3 Personen:

- 500 ml Kokosnussmilch
- 1/2 Portion frischer Thymian (etwa 10 g)
- 2 EL Speisestärke
- 2 EL echter Vanillezucker
- 2 Eigelbe

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Kochzeit 3 Min.
| Verweildauer im Kühlschrank mind. 3 Stdn.*

Blättchen der Thymianzweige abzupfen und in eine Schale geben.

Eier aufschlagen und in zwei Schalen trennen.

Zu den Eigelben Speisestärke und Zucker geben. Etwas Kokosnussmilch dazugeben. Alles mit dem Schneebesen verquirlen.

Restliche Milch in einem Topf auf dem Herd erhitzen. Wenn sie kocht, von der Herdplatte nehmen, restliches Eigelb-Stärke-Zucker-Gemisch dazugeben und mit dem Schneebesen verrühren. Nochmals auf die Herdplatte geben, unter Rühren zum Kochen bringen und wieder herunternehmen. Thymian unter die Puddingmasse mischen.

Pudding auf drei Puddingformen füllen. In den Kühlschrank geben.

Puddinge herausnehmen, jeweils einen Pudding auf einen Dessertteller stürzen und servieren. Guten Appetit!