

# Kokospudding

Ein einfacher Vanille-Pudding mit Kokosmilch gekocht, mit Mango-Püree und gerösteten Kokosflocken - ein Hingucker im Glas.

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### pudding:

1 Pck. Dr. Oetker Original  
Puddingpulver Vanille-Geschmack  
400 ml Kokosmilch  
200 ml Milch  
40 g Zucker

### Zum Bestreuen:

1 TL Zucker  
2 geh. EL Kokosraspel

### Mangopüree:

1 Mango (reif)

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Schokodekor Herzen  
Dr. Oetker Mini Dekorblüten

## Wie koche ich einen Kokospudding?:

### 1 Pudding kochen:

Pudding nach Packungsanleitung, **aber mit** 400 ml Kokosmilch, 200 ml Milch und Zucker zubereiten. Pudding in Dessertgläser füllen. Sofort die Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken, damit keine Haut entsteht. Pudding erkalten lassen.

### 2 Zucker und Kokosraspel in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze bräunen und auf einem Teller erkalten lassen.

### 3 Mangopüree:

Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in einem Rührbecher pürieren. Mangopüree auf dem Pudding verteilen. Mit Kokosraspeln bestreuen. Dessert bis zum Verzehr kalt stellen.

### 4 Verzieren:

Dessert vor dem Servieren mit den Dekorartikeln verzieren.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle einer frischen Mango kann auch tiefgekühlte Mango verwendet werden. Diese vor dem Pürieren auftauen lassen.

