Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Süßes / Kinder / Glutenfrei / Vegan / super schnell /

Schoko-Kokos-Pudding

Meine gesamte Familie teilt eindeutig eine Leidenschaft: Schokoladenpudding! Jeder hat dabei seine ganz eigenen Vorlieben. Der eine mag ihn lauwarm, der andere mit kleinen Mandelstücken, mit Haut, ohne Haut… Man glaubt gar nicht was für eine Wissenschaft man aus einem einfachen Schokoladenpudding betreiben kann. Diese Variante hier ist für alle, die einen kleinen Twist in Ihrem Pudding mögen. Mit Kokosmilch anstatt Vollmilch und zur Bindung Maisstärke. So ist er auch für Allergiker (kein Gluten, keine Laktose) und Veganer geeignet. Ich habe den Pudding ausschließlich mit etwas Vanillenzucker gesüßt. Da kommt es aber auf die Vorlieben jedes einzelnen an. Wer seinen Schokoladenpudding lieber süß als herb mag, müsste vielleicht noch einen Teelöffel Zucker dazugeben. Aber Vorsicht! Je nach Hersteller der Kokosmilch sind diese manchmal schon von Haus aus süßer als andere. Also am besten einmal abschmecken. Dann sollte dem Genuss nichts mehr im Wege stehen. Also, auf die Löffel – fertig – los!

Zutaten

- 400 ml - Kokosmilch
- 20 gr - Maisstärke
- 1 Päckchen - Vanillezucker
- 1 EL - Kakaopulver, stark entölt
- 2 TL - Kokosflocken
- -

Zubereitung:

1. Die Kokosmilch in einen Topf geben und die Maisstärke mit einem Schneebesen einrühren. Vanillenzucker und Kakaopulver hinzufügen.
2. Nun die Kokosmilch unter Rühren zum Kochen bringen. Für ca. 3-4 Minuten sanft köcheln lassen, bis die Masse dickflüssig wird.
3. In kleine Schalen füllen und etwas abkühlen lassen (der Pudding wird dabei noch fester).
4. Mit Kokosflocken garnieren und servieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia