

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Kokosnuss-Pudding



mehr Kochtipps:

[lifechannel.ch/kochstipp](https://www.lifechannel.ch/kochstipp)

(c) 123rf

Zubereitung

1. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen
2. Speisestärke mit 2 dl Milch gut vermischen
3. Restliche Milch mit der Kondensmilch, der Kokosmilch und den Kokosflocken aufkochen
4. Vanillemark und Sternanis dazugeben und 5 Minuten leicht kochen lassen
5. Sternanis wieder entfernen und vorsichtig unter ständigem Rühren Milch mit der Speisestärke dazugeben
6. Nochmals leicht kochen lassen, bis die Mischung leicht cremig und dicklich wird
7. Den Kokospudding in eine Kuchenform abfüllen und mit einer Folie direkt auf dem Pudding abdecken
8. Mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kühlen
9. Vor dem Servieren die Kuchenform kurz in warmes Wasser stellen und den Pudding auf ein Schneidebrett stürzen
10. Mit einem Messer in Tranchen schneiden

Zutaten

80 g	Speisestärke
8 dl	Milch
4 dl	Kondensmilch
4 dl	Kokosmilch
100 g	Kokosflocken
1	Vanilleschote
2	Sternanis

Life Channel

www.lifechannel.ch