



Kokosmilch Pudding mit Rhabarber Kompott

Für den Kokosmilch-Pudding:

400 ml Lien Ying Creola de Coco Premium Kokosmilch

200 ml pflanzliche Milch

50 g Zucker

40 g Speisestärke

1 Teelöffel Vanilleextrakt

1 Prise(n) Salz

Für das Rhabarber-Kompott:

400 g Rhabarber

50 g Zucker

1 Teelöffel Zitronensaft

1 Teelöffel Speisestärke (optional)

50 ml Wasser

Kokosmilch Pudding mit Rhabarber Kompott

1.

Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Für den Kokosmilch-Pudding: In einer kleinen Schüssel die Speisestärke mit etwa 100 ml der pflanzlichen Milch glattrühren.

Die Kokosmilch, restliche Pflanzenmilch, Zucker, Vanilleextrakt und eine Prise Salz in einem Topf erhitzen. Sobald die Mischung leicht köchelt, die angerührte Speisestärke unter ständigem Rühren hinzufügen. Weiter rühren, bis der Pudding eindickt (ca. 2-3 min.).

Den Pudding in Gläser oder Schalen füllen und etwas abkühlen lassen. (Am besten etwa 30-60 min. in den Kühlschrank stellen, damit er fest wird)

Für den Rhabarber-Kompott: Den Rhabarber waschen, die Enden abschneiden und in kleine Stücke schneiden. Mit Zucker, Zitronensaft und Wasser in einem Topf bei mittlerer Hitze ca. 5-7 min. weich kochen.

Falls das Kompott etwas dickflüssiger sein soll, die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und unterrühren. Noch 1-2 min. weiter köcheln lassen. Das Kompott vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Den Kokosmilch-Pudding mit dem Rhabarber-Kompott toppen und nach Belieben mit gehackten Nüssen oder Kokoschips garnieren.