

Matcha Kokosnuss Pudding



Zubereitung

Vorbereiten: Kokosmilch, Tapioka Perlen, Vanillestange mit den Samen und 200ml Wasser in einer Pfanne 30 Minuten ziehen lassen.

Pudding zubereiten: Zucker und eine Prise Salz zur Kokos-Tapioka-Mischung geben, alles erhitzen und auf kleinem Feuer köcheln lassen bis die Tapioka Perlen weich sind, etwa 10 Minuten. Matcha Pulver mit 2 EL heissem Wasser zu einer Paste verrühren und in die Kokos-Tapioka Masse einrühren. In Gläser füllen und 2–3 Stunden kalt stellen.

Anrichten: Mit Cream of Coconut beträufeln, dann mit Bananenscheiben und Kokos-Raspel dekorieren.

Zutaten

- 800ml Kokosmilch
- 100g Tapioka Perlen (gibt's im Reformhaus oder in der Reformprodukt-Abteilung)
- 1 Vanillestange, Samen ausgekratzt 60g Kokosblütenzucker (gibt's in der Delicatessa)
- 1 ½ TL Matcha Pulver
- 1 reife Banane, schräg in Scheiben geschnitten
- 1 kleine Dose Cream of Coconut (mit Kokosfett eingedickte Kokosmilch)
- Eine Handvoll Kokos-Raspel