

REZEPT FÜR 6 PORTIONEN

Rezept von La Tavola

Kokosnuss-Preiselbeer-Pudding

ZUTATEN

Kokosnuss-Preiselbeer-Pudding

- 1 Grundrezept, 75 g Mehl durch 40 g Kokosnusssraspel ersetzen
- 1 Glas *Preiselbeeren, ca. 200 g
- *Zitronensaft zum Abschmecken
- *Kirschwasser zum Abschmecken

Sauce caramel

- 1 Ei Zucker
- 2 Sternanis
- 1 Ei Honig
- 1 Zimtstange
- 2 dl Wasser

Garnitur

- 1 Bio-Zitrone, klein, in Scheiben geschnitten, karamellisiert
- 6 Physalis
- Puderzucker

ZUBEREITUNG

Sauce caramel

Die Zutaten aufkochen und zu einer dickflüssigen Sauce einreduzieren. Die Gewürze herausnehmen.

Kokosnuss-Preiselbeer-Pudding

Die *Zutaten miteinander aufkochen, bei kleiner Hitze köcheln, bis alle Flüssigkeit verdampft ist, auskühlen lassen, in die gut ausgebuterten Förmchen verteilen und gut andrücken. Mit der Puddingmasse auffüllen und nach Grundrezept fertigstellen. Mit dem Karamell nappieren und den Zitronenscheiben, der Physalis und dem Puderzucker garnieren.

