

Schoko-Kokos-Pudding

Zutaten (für 2 Personen):

- 150 g Seidentofu
- 100 g Kokosmilch
- 25 g schwach entöltes Kakaopulver
- 1 TL Instant-Kaffeepulver
- 0,2 TL Vanille-Pulver
- 10 g Zucker

Seidentofu und Kokosmilch in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Dann Kakao, Kaffee, Vanille und Zucker dazugeben und weiter pürieren, bis alles gründlich vermischt ist.

Pudding in kleine Schüsseln oder Gläser füllen und mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Zum Servieren nach Belieben mit Kokos-Chips und essbaren Blüten (beispielsweise Stiefmütterchen oder Veilchen) garnieren.

Sendung/Quelle: Die Ernährungs-Docs

Sendetermin: 10.02.2025

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen