



Kokos Wackelpudding mit Mango Holunderblüten Kompott



Rezept für 4

Zutaten Pudding

400 ml Milch
400 ml Kokosmilch
80 g Zucker
4 Blatt Gelatine, in kaltem
Wasser eingeweicht

Zutaten Mango Holunderblüten Kompott

1 Mango, Fruchtfleisch in
1 × 1 cm grosse Würfel
geschnitten
2 dl Holunderblütensirup
1 Vanilleschote, Mark
ausgekratzt
1 Limette, fein abgeriebene
Schale
2 EL Limettensaft

Zubereitung Pudding

Milch und Kokosmilch mit dem Zucker aufkochen. Vom Herd ziehen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. In Gläser füllen und für mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Zubereitung Mango Holunderblüten Kompott

Alles zusammen aufkochen und 2 Minuten leise köcheln lassen. Abkühlen lassen und auf dem Kokospudding verteilen. Mit frischen Holunderblüten ausgarnieren.