

Kokosnusspudding



● Zutaten:

2 Teelöffel	<i>Maismehl</i>
0,75 Tasse	<i>Zucker</i>
0,25 Teelöffel	<i>Salz</i>
2 Tasse	<i>Milch</i>
3	<i>Eigelb</i>
1	<i>Vanilleschote</i>
0,125 Teelöffel	<i>Mandelaroma</i>
1 Tasse	<i>gemahlene Mandeln</i>
0,5 Tasse	<i>geröstete Kokosflocken</i>
3	<i>Eiweiß</i>
Mandelsplitter zum Darüberstreuen	

● Zubereitung:

1. Maismehl mit 4 El. Zucker und Salz mischen
2. Milch einrühren
3. im Wasserbad unter ständigem Rühren leicht eindicken
4. Eigelb verquirlen und einrühren, bis die Masse cremig ist
5. Das ganze Abkühlen lassen
6. Vanilleschote und Mandelaroma zugeben
7. Gemahlene Mandeln unterrühren
8. Kokosflocken auf einem Backblech ausbreiten und bei 160° C rösten
9. in eine flache Auflaufform füllen, mit Kokosflocken bestreuen
10. das Eiweiß mit Zucker steif schlagen
11. Löffelweise auf die Creme geben
12. bei 160 Grad C 15 Minuten lang backen
13. Kalt stellen
14. wer möchte, kann noch Mandelsplitter darüberstreuen

Grundrezept aus dem Film 'Vom Winde verweht'.