



Kokos-Tapioka-Pudding mit heißen Zimtkirschen

⌚ Preparation time: 25 minutes
Cooking time: 0 minutes
Total time: 25 minutes

👤 Portions: 4

Zutaten für 4 Portionen

- 100 g kleine(!) Tapiokaperlen*
- 800 ml Kokosmilch
- 1 TL gemahlene Vanille
- 1,5 TL Chai-Gewürz*
- 1 Prise Meersalz
- 5-6 EL Ahornsirup (oder Agavendicksaft)
- 600 g TK-Sauerkirschen
- 2 EL Ahornsirup oder Agavendicksaft
- 1 Prise Zimt
- 1 TL Johannesbrotkernmehl*
- 2-3 EL Kokosraspeln
- optional: Minze zum Garnieren

Alternative zu Tapioka-Perlen: Wenn Ihr keine Tapiokaperlen erhaltet oder verwenden möchtet, könnt Ihr für das Dessert auch Chia-Samen benutzen. Dafür 6 EL Chia Samen in 400ml Kokosmilch vermengt mit 200ml Wasser einrühren, gemahlene Vanille, Chai-Gewürz und 2 EL Zitronensaft ebenfalls untermengen (Salz weglassen) und die Mischung in den Kühlschrank geben. Nach einer Stunde Kühlzeit die Masse nochmals kräftig durchrühren. Den Vorgang nach einer Stunde wiederholen. Chia-Kokosmischung weitere drei Stunden oder über Nacht im Kühlschrank quellen lassen und zum Schluss nochmals durchrühren. Dann den Kokos-Chiaudding mit den Sauerkirschen (Zubereitung wie unten beschrieben) geschichtet in vier Dessert-Gläsern servieren. *Amazon Affiliate-Links

Zubereitung (25 Minuten + eine Stunde Kühlzeit)

1. 600 g TK-Sauerkirschen auftauen lassen.
2. Tapiokaperlen eine Stunde in kaltem Wasser einweichen lassen und anschließend abseihen. Tapiokaperlen mit 800 ml Kokosmilch, 1 TL gemahlener Vanille, 1,5 TL Chai-Gewürz und einer Prise Meersalz in einem Topf aufkochen und unter Rühren 10 Minuten köcheln lassen. Aufpassen, dass die Masse nicht am Topfboden anhängt - also gut rühren.
3. Topf vom Herd nehmen, ca. 4 EL Ahornsirup oder Agavendicksaft einrühren und die gekochten Tapiokaperlen 30-45 Minuten bei geschlossenem Deckel quellen lassen. Ab und zu umrühren. Anschließend ist der Tapiokapudding fertig.
4. Aufgetaute Sauerkirschen mit 2 EL Ahornsirup oder Agavendicksaft und einer großen Prise Zimt erhitzen. 1 TL Johannesbrotkernmehl einrühren. Dieses sorgt für eine cremige Konsistenz der Kirschen - dickt diese etwas ein/bindet sie. Sauerkirschen kurz aufkochen lassen.
5. Vier Dessertgläser jeweils mit einer Schicht heiße Sauerkirschen, dann einer Schicht Kokos-Tapiokapudding und wieder mit einer Schicht/einem Klacks Sauerkirschen befüllen. Auf jedes Dessert etwas Kokosraspeln geben. Wer mag, kann das Dessert mit einem Minzblatt garnieren.