

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Malabi

Zutaten

1 1/2 Tassen

Kokosnussmilch

1/2 Tasse

Kokosnuss-Creme

1/3 Tasse

Zucker

1 1/2 Teelöffel

Vanille-Extrakt (oder die Samen einer Vanille-Bohne)

1/4 Teelöffel

Salz

1/4 Tasse

Maisstärke (vermischt mit 2 Teelöffeln Wasser)

1/2

Saft einer halben Zitrone

2 Tassen

voller Früchte (bei grossen Früchten wie Mango, Pfirsich oder Aprikose erst kleinschneiden, bei Beeren ist dies nicht notwendig)

Malabi ist ein klassischer israelischer Nachtisch der aus Sahne und mit Maisstärke verdickter Milch zubereitet wird. Dieser seidenähnliche Pudding wird mit Rosen-Sirup, Nüssen oder kleingehackter Kokosnuss abgerundet.

Zutaten sind für 4 Personen berechnet.

Zubereitung

Beginne, indem du in einem großen Topf die Kokosnuss-Milch, -Creme, den Zucker, das Vanillie-Extrakt (oder die -Bohnen) und das Salz vermischt. Erwärme dies nun etwas über mittlerer Hitze und verrühre bis der Zucker sich aufgelöst hat. Das Gemisch darf jedoch nicht kochen – sollte dies passieren, einfach auf mittelniedriger Hitze weitermachen.

Rühre die präparierte Mischung aus Wasser und Maisstärke nochmals. Die Mixtur wird anfangs dickflüssig und schwer zu verrühren sein, also kannst du gerne ein paar Teelöffel warme Kokosnuss-Milch dazugeben, damit das ganze etwas gleichmäßiger läuft. Anschließend landet diese Mischung im Topf, während du weiterhin umrührst.

Wenn die Masse ein bisschen dicker geworden ist, kannst du aufhören zu rühren und das Gesamtprodukt in ein Gefäß gießen, aus dem du dann Gläser befüllen kannst. Dies machst du dann auch direkt und packst diese Gläser in den Kühlschrank.

Für das Frucht-Topping: Erst packst du alle Zutaten in einen Topf und rührst.

Dann kochst du die Früchte über mittlerer Hitze bis der Zucker sich gelöst hat und die Früchte ein wenig brechen.

Dann wird die Fruchtmischung gekühlt und kurz vor dem Servieren als Extra-Schicht aufs Malabi gegossen.

Guten Appetit, dein Dadi Revivo!

Zusatzinfo:

6 wichtige Hinweise:

- 1) Stelle sicher, dass du natürliche Kokosnussmilch verwendest. Nichts ist frustrierender, als Chemikalien oder Zusatzstoffe am Ende im Pudding herauszuschmecken, das kannst du mir glauben.
- 2) Koche die Mixtur nach Zuführung der Maisstärke nicht zu lange. Wenn die Tinktur ein bisschen angedickt aussieht, kannst du bereits die Hitze abdrehen und den Pudding in die Essschüsseln füllen.
- 3) Stelle die Gläser fürs Verspeisen des Puddings im Voraus auf den Tisch, denn der Pudding muss nach Fertigstellung direkt hineingekippt werden. Wassergläser passen hier sehr gut, weil dann die verschiedenen Schichten von Pudding + Topping sichtbar werden.
- 4) Wenn du keine Kokosnuss-Creme findest, geht Kokosnuss-Milch auch
- 5) Benutze ausschließlich pure Maisstärke, nicht die „Schnell-Version“ oder eine Variante mit anderen Zutaten.
- 6) Lasse die Wassergläser mit dem Pudding im Kühlschrank für mindestens 4 Stunden abkühlen bevor du ihn servierst.

Rezeptgruppe: Dessert.

Dieses Rezept von [Dadi Revivo](#) [3] wurde eingetragen von: Swissveg / 2020-06-02 09:31:12

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=2398

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [4]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [5].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02): https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=2398

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <https://www.dadirevivo.com/mystory>

[4] <http://www.euroveg.eu>

[5] <mailto:rezepte@swissveg.ch>