

Limetten-Kokos-Pudding

Zutaten (für 4 kleine Portionen)

110 g Zucker
2 EL Mehl
25 g Kokosraspel
½ TL Backpulver
1 TL Limettenschale, abgerieben
60 ml Limettensaft
15 g Butter, flüssig
80 ml Milch
1 Ei
Butter zum Ausstreichen der Förmchen

Zubereitung:

Zucker, Mehl, Kokosraspel und Backpulver vermischen.

In einer separaten Schüssel Limettenschale, Limettensaft, Butter, Milch und Ei verrühren.

Diese Mischung zu der Zucker-Mehl-Mischung geben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

In mit Butter ausgestrichene Auflaufförmchen verteilen und 15-20 Minuten im auf 180° C vorgewärmten Backofen backen.

Die Puddings sollten goldbraun sein, innen aber noch weich.

Heiss servieren.