

Informationen zur Sendung vom 31.03.2026

Schokoladen-Kokospudding als Osterhase

Von Ulla Scholz

Zutaten (6 Portionen)

2 Päckchen Schokoladenpuddingpulver
4 EL brauner Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
300 ml Kokosmilch (Dose)
700 ml Kokosdrink (aufschäumbar)
1 – 2 EL neutrales Pflanzenöl
Wenn vorhanden noch besser:
Kokosöl für die Form

Außerdem

50 g Schokostreusel
150 g Löffelbiskuit
150 ml Eierlikör oder Kokosdrink
Bunte Zuckereier oder Minze als Dekoration

Zubereitung

Kokosmilch und 500 Milliliter Kokosdrink in einen passenden Topf füllen. Mit Zucker und Vanillezucker würzen, anschließend erhitzen. Währenddessen das Puddingpulver in eine Schüssel geben und mit dem restlichen Pflanzendrink glattrühren. Sobald die Milch aufkocht, das Gemisch unter die Flüssigkeit rühren und die Hitze zurückschalten. Mit einem Schneebesen alles sorgfältig verschlagen, damit keine Klümpchen entstehen und nichts anbrennt. Der Pudding sollte einige Minuten sanft köcheln, damit sich der Geschmack der Stärke verliert. Den Schokopudding zum Abkühlen kurz zur Seite stellen.

Eine passende Form dünn mit Öl auspinseln und den Schokoladenpudding bis zum Rand einfüllen. Die Löffelbiskuits passend zurechtschneiden und kurz in Eierlikör oder Kokosmilch tauchen. Das Gebäck auf den Pudding legen. Damit die Löffelbiskuits nicht nach oben rutschen, die Form mit einem Brettchen beschweren. Den Puddinghasen über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Anrichten

Mit einem spitzen Messer den Rand rundum lösen. Eine flache, passende Porzellanplatte auflegen und den Hasen darauf stürzen.

Die Oberseite mit Schokostreuseln verzieren – das gibt dem Hasenfell etwas Struktur. Rundum kleine Zuckereier legen oder mit Minze und essbaren Blüten garnieren.

Informationen zur Sendung vom 31.03.2026

Schokoladen-Kokospudding als Osterhase

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Schokoladen-Kokospudding im Glas mit Kokosschaum aus selbstgemachtem Schokoladenpuddingpulver

Zutaten (6 kleine Portionen)

500 ml Milch oder Kokosmilchgemisch

40 g Speisestärke

2 EL Backkakao

2 EL brauner Zucker

1 EL Vanillezucker

Außerdem

Circa 300 ml Kokosmilch (aufschäumbar)

1 EL brauner Zucker zum Bestreuen

2 EL Schokostreusel

Zubereitung

Einen Teil der Flüssigkeit abnehmen und darin Stärke und Kakao verrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen, dann mit der angerührten Masse vermischen und kurz köcheln lassen. Noch heiß bis zu zwei Drittel Höhe in Gläser füllen. Die Oberfläche jeweils dünn mit Zucker berieseln, dann bildet sich keine feste Haut auf dem Pudding. Alles abdecken und einige Stunden kaltstellen.

Anrichten

Den Pudding mit Schokostreuseln berieseln. Unmittelbar vor dem Servieren den Kokosdrink aufschäumen und jeweils ein Häubchen auf die einzelnen Portionen setzen

Warenkunde: Kokoswasser, Kokosmilch oder Kokosdrink

Kokoswasser ist die Flüssigkeit, die sich in der ungeöffneten – noch unreifen – Frucht befindet. Kokoswasser enthält wenig Kalorien, dafür aber Mineralstoffe wie Natrium, Kalium, Kalzium und Magnesium. Kokoswasser ist nicht preiswert und Kokosprodukte kommen von weit her. Manche nutzen Kokoswasser als Sportgetränk. Andere Effekte, die sich wohltuend auf den Körper auswirken sollen, mag es geben – sie sind aber nicht erwiesen. Ein gutes Mineralwasser hat wahrscheinlich eine ähnliche Wirkung.

Kokosmilch und Kokosdrink unterscheiden sich darin, dass es in der Kokosmilch mehr Kokosanteile gibt und der Fettgehalt höher ist. Kokosmilch wird in Dosen verkauft und wird in der Regel zum Kochen verwendet. Gewonnen werden beide, indem man das Kokosfleisch mit heißem Wasser vermischt, zerkleinert und später filtert.

Der Kokosdrink, der Veganern als Milchersatz dient, wird entsprechend mit mehr Wasser verdünnt. Am besten sind Kokosprodukte mit Bio-Kennzeichnung, da sie weniger Zusatzstoffe enthalten. Angebrochener Drink hält sich zwei bis drei Tage im Kühlschrank frisch.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!