



Griechisches Maracuja-Kokos-Emek

Zeit gesamt
3h



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 10 Portionen

Wasser	1 L
Zucker	150 g
Zwieback	32 St.
Zimt	3 EL
Mandeldrink	1 L
Vanillepuddingpulver 2 Päckchen	
Maracuja-Pfirsich-Kokosdessert	400 g
San-apart	125 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, große Auflaufform, SILVERCREST

Handrührgerät mit Schneebesen

1. In einem Topf 1 l Wasser mit 100 g Zucker zum Kochen bringen und bei mittlerer Stufe ca. 10 Min. zu Sirup einkochen. Eine große Auflaufform mit zwei Lagen Zwieback auslegen, mit 2 EL Zimt bestreuen und Sirup darübergießen.
2. In einer Schüssel 12 EL Mandeldrink mit 5 EL Zucker und Vanillepuddingpulver verrühren. In einem Topf restlichen Mandeldrink aufkochen. Angerührtes Puddingpulver in den kochenden Mandeldrink einrühren und unter ständigem Rühren ca. 1 Min. kochen. Auf niedrige Stufe reduzieren und ca. 4 Min. köcheln, bis der Pudding dickflüssig wird. Pudding noch heiß auf den Zwieback geben und ca. 30 Min. abkühlen lassen.
3. In einer Schüssel mit dem Handrührgerät mit Schneebesen Kokosdessert und San-apart ca. 4 Min. schaumig schlagen. Kokosdessert auf den Pudding geben und im Kühlschrank für ca. 2 Std. kalt stellen. Griechisches Maracuja-Kokos-Emek mit Zimt bestreuen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Nach Belieben Dessert mit Mandelstiften garnieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	358 kcal
Kohlenhydrate	69 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	7 g