

Heißer Zitronen-Kokos-Pudding

Für 2 Personen

1 Zitrone, unbehandelt	25 g Kokosraspeln	110 g Zucker, fein
2 EL Mehl	0,5 TL Backpulver	1 Ei
80 ml Milch	15 g Butter	Butter

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Mehl, den Zucker, das Backpulver und die Kokosraspeln in einer Schüssel vermengen. Die Butter in einem Topf schmelzen. Die Schale der Zitrone abreiben, die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. In einer zweiten Schüssel das Ei, die Milch, die flüssige Butter, den Zitronensaft und die Zitronenschale vermengen. Die beiden Mischungen zusammen geben und zu einem glatten Teig vermengen. Zwei Auflaufförmchen mit Butter einfetten, den Teig hineingeben und alles ca. 20 Minuten im Ofen backen, bis die Puddings sich goldbraun färben, aber innen noch weich sind. Den heißen Zitronen-Kokos-Pudding auf Tellern anrichten und servieren.

Erich Miketta am 22. Juli 2010