Artikel vom 29.04.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 11:17 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/kokos-tapiokapudding-mit-blauer-klitorie-und-getrocknetem-hibiskus

Kokos-Tapiokapudding mit Blauer Klitorie und getrocknetem Hibiskus



Foto: Marcel Jaxy

Zutaten (für 4 Personen):

50 g kleine Tapiokaperlen

400 ml Kokosmilch aus der Dose

100 ml Wasser

4 EL Agavendicksaft

1 TL Vanilleextrakt

1 EL getrocknete Blaue Klitorie – auch Butterfly Pea Flowers genannt

1 EL getrocknete Hibiskusblüten in Lebensmittelqualität sowie ein paar Tropfen Zitronensaft.

Zubereitung:

Das Wasser aufkochen, die getrockneten Blüten der Blauen Klitorie hineingeben und 5 Minuten ziehen lassen, bis das Wasser tiefblau ist. Diese faszinierende Pflanze aus Südostasien ist in der Küche übrigens nicht nur optisch ein Hit, sondern agiert auch als natürlicher pH-Indikator, dazu aber später mehr. Die Blüten abseihen und den blauen Tee auffangen. Die Kokosmilch, den blauen Tee, Agavendicksaft und Vanille in einem Topf verrühren. Die Tapiokaperlen einrühren und das Ganze aufkochen. Bei sehr schwacher Hitze unter regelmäßigem Rühren circa 15 bis 20 Minuten köcheln lassen, bis die kleinen Perlen weich und fast durchsichtig sind. Wer jetzt den Zitronensaft hinzugibt, erlebt das pH-Wunder live: Die blaue Farbe verwandelt sich durch die Säure magisch in ein leuchtendes Violett. Den fertigen Pudding in Dessertgläser füllen und für mindestens zwei Stunden kaltstellen. In der Zwischenzeit die getrockneten Hibiskusblüten in einem Mörser zu einem feinen, rötlichen Staub mahlen und vor dem Servieren den Kokos-Tapiokapudding großzügig mit diesem Hibiskus-Staub bestreuen. Der säuerliche Hibiskus liefert dabei einen herrlich fruchtigen, an Cranberrys erinnernden Kontrast zur cremigen Kokosnuss.

Marcel Jaxy