

# Quindim – Brasilianischer Kokos-Pudding mit Verpoorten Edition Pfirsich-Maracuja

## Zutaten

für 6 Förmchen **Quindim – Brasilianischer Kokos-Pudding mit VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja:**

Für die Quindim Kokos-Puddingcreme:

90 g Kokosraspeln  
90 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja  
90 ml Kokosmilch  
9 Eigelbe  
180 g Zucker

Außerdem:

50 g Zucker  
6 Physalis  
250 ml Sahne  
Butter zum Einfetten  
6 Puddingförmchen aus Silikon



## Zubereitung

Ofen auf 190°C vorheizen. Für die Quindim-Masse Kokosraspeln, Kokosmilch und VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Eigelbe und Zucker hinzugeben und nur so lange verrühren, bis alles gut vermengt ist. Es sollte hierbei möglichst wenig Luft eingeschlagen werden.

Silikonförmchen gut fetten und mit Zucker ausstreuen. In eine mit Wasser gefüllte Auflaufform stellen. Brasilianischen Quindim Kokos-Pudding mit VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja auf die Förmchen verteilen und auf mittlerer Schiene 25 Minuten backen.

Quindim Kokos-Pudding mit VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja etwas abkühlen lassen und vorsichtig aus den Förmchen stürzen. Ggf. die Ränder vorsichtig mit einem Messer lockern. Bis zum Servieren im Kühlschrank lagern. Mit geschlagener Sahne und Physalis dekorieren und sich auf den köstlichen Genussurlaub in Brasilien freuen.

Tipp: Am besten eignen sich Silikon-Förmchen mit einem kleinen Hohlraum in der Mitte, wie auf unseren Fotos. Diesen kann man wunderbar mit der Sahne füllen und sie sehen einfach großartig aus. Wer diese Förmchen nicht zu Hause hat, kann aber auch jede andere Puddingform verwenden und die Sahne einfach obenauf spritzen. Köstlich ist der brasilianische Quindim Kokos-Pudding mit VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja in jeder Form.

[Link zum Rezept: Quindim – Brasilianischer Kokos-Pudding mit Verpoorten Edition Pfirsich-Maracuja](#)

Copyright © VERPOORTEN 2022 (8/2022)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de