

# Sagopudding

für 12 Stück

## Zutaten:

900 g Kokosmilch  
40 g Zucker oder Honig, wenn erwünscht  
150 g Sagoperlen  
Vanille, Orange, Zitronenabrieb

## Zubereitung:

Kokosmilch mit Zucker und den Aromaten aufkochen und die Sagoperlen einkochen.  
Cirka 15-20 Minuten simmern lassen und in Cocotten abfüllen.  
Abkühlen lassen und in der Cocotte mit Passionsfruchtmark servieren.

TIPP: Kann auch mit Mangoragout oder Passionsfrucht-Bananenragout serviert werden.



**Viel Freude beim Nachkochen  
wünscht Ihnen Ihr Steirerhof-Küchenchef  
Johann Pabst**