Süßspeisen

Karotten-Nockerl auf Kokos-Kernöl-Creme

Nachspeise
Rezeptart

50 Minuten
Zubereitung

mittel
Schwierigkeit

Zutaten für 4 Portionen

Karotten-Nockerl:
150 g Karotten
300 ml Mandel- oder Reismilch
zerstoßene Samen aus 10 Kardamomkapseln
20 g Rosinen (fein gehackt)
20 g Mandeln (grob gemahlen)
1 EL Mandelmus
1 TL Ingwer (fein gehackt)
abgeriebene Schale von 1 Zitrone und 1 Orange
2 EL Granatapfelkerne zum Garnieren

Creme:
150 ml Kokosnussmilch
150 ml Mandel- oder Reismilch
1 EL Stärkemehl
1 EL Staubzucker
2 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Zubereitung

Pflanzenmilch unter regelmäßigem Rühren in einem flachen Topf bei mäßiger Hitze um die Hälfte einkochen (ca. 30 Minuten). Restliche Zutaten zugeben und weiter vorsichtig zu einer dicklichen Masse einkochen (ca. 10 Minuten). Masse auskühlen lassen und zu acht Knödel formen.
Für die Creme ungesüßte Pflanzenmilch mit Staubzucker und Stärkemehl unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, mit Kürbiskernöl verfeinern, anschließend kalt stellen. Beim Anrichten jeweils zwei Nockerl auf die Creme setzen, mit Granatapfel-Kernen und etwas Staubzucker garnieren.

Tipp: Zusätzlich mit Kürbiskern-Krokant und frischer Minze servieren.

Rezept von Erich Pucher / Foto: Stefan Kristoferitsch