

See der drei Farben

Zutaten:

200g Tapioka-Perlen
400 ml Kokosmilch extrafett
1 Handvoll Kandiszucker
600g Tiefkühl-Mehlklößchen (vom Asiaten)
840 ml Fruchtcocktail in Dosen
1 EL Speisestärke
evtl. Zucker

Zubereitung:

Tapiokaperlen in 1 1/2 Liter Wasser zum Kochen bringen.

Dann die Kokosmilch und den Kandiszucker in den Topf geben und köcheln bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Dann die Mehlklößchen dazu und die Masse weiter köcheln lassen bis die Kügelchen nach oben schwimmen.

Zuletzt das Fruchtcocktail samt Saft dazu und das Ganze andicken mit 1 EL Stärkepulver, das zuvor in etwas Wasser aufgelöst wurde.

Zucker nach Geschmack zufügen.

Noch warm essen.

Guten Appetit!