Tapioca Pudding
Saku Piak

Saku Piak (Tapioka-Pudding) ist eine thailändische Süßspeise aus Milch, Vanille, Honig und Tapioka. Tapioka ist eine nahezu geschmacksneutrale Stärke, die aus der bearbeiteten und getrockneten Maniokwurzel (Kassava) hergestellt wird.
Es kann ähnlich wie Sago als Zutat zum Kochen verwendet werden. Es kommt in Form von feinen, weißen Stärke-Kügelchen (Perltapioka) oder als dünne, getrocknete Flocken in den Handel.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Dessert, Süßspeisen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 Ei(er)
400 ml Milch
1 EL Milchpulver
1 Prise Salz
1 TL Vanille
3 EL Tapioka
4 TL Honig

Zubereitung

Alle Zutaten gut verrühren und in einem Topf in einem Wasserbad 7 Minuten kochen lassen. Sodann rührt man ständig um und kocht die Masse noch weitere 5 Minuten, bis sie eindickt. Dann nimmt man den fertigen Pudding vom Herd und verteilt ihn in kleine Schüsselchen. Diesen Pudding kann man je nach Belieben heiß oder gut gekühlt servieren.

© 2026 coquina.de