

# MINZPUDDING MIT SÜßEM PESTO

90 g Zucker

Minze mit Zucker feinpürieren

Große Handvoll Minzblätter  
(ca. 40 Stück)



---

500 ml Milch

etwa 50 ml abnehmen, den Rest in  
einem Topf warm machen  
die Speisestärke in 50 ml Milch  
einrühren und Zucker und  
Minze hinzufügen.

5 EL/ 50 g Speisestärke

Wenn die Milch kocht, die  
Mischung einrühren  
Kurz aufkochen lassen und  
anschließend in Gläser füllen

---

30 g Cashews

Mit dem Pürierstab fein pürieren

20 g Minze

2 EL Öl

10 g Zucker

Schale und Saft einer halben  
Zitrone

---

Minzpudding mit dem Pesto  
dekorieren und servieren.