



ARND

TAF

อROY-ดี

BRAND AROY-D

กะทิ 100%

หัวกะทิ

KOKOSREIS MIT KOKOS-EIER-CREME



Menge

Für 6 bis 8 Personen

Zutaten

Für den süßen

Kokosreis

- 500 g Klebreis (im Thailaden erhältlich)
- 400 ml Kokosmilch (1 Dose)
- 120 g Palmzucker oder Zucker, nach Belieben mehr oder weniger
- 1 TL Salz

Für die

Kokos-Eier-Creme

- 400 ml Kokosmilch
- 4 Eier
- 1 Tasse Zucker (ca. 100–150 g)
- 1 TL Salz
- Dazu eventuell 2–3 reife Mangos



DIE CREME

STEP 1 Eier, Zucker, Salz und Kokosmilch mit dem Schwingbesen zusammen kurz verrühren. Die Masse in einer Form im Backofen steamen oder in einem Dampftopf ca. 40 Minuten dämpfen – oder im Backofen bei 160°C Umluft ca. 40–45 Minuten backen, bis sie stichfest ist. Die feste Masse abkühlen lassen. Sie lässt sich gut zwei bis drei Tage im Kühlschrank aufbewahren.

DER SÜSSREIS

STEP 1 Den Klebreis wie im Rezept «Klebreis» (siehe Seite 112) zubereiten.

STEP 2 Die Kokosmilch mit Zucker und Salz aufkochen und den fertig gedämpften Reis darunter mischen und nochmals leicht aufkochen.

STEP 3 Der Kokosreis schmeckt auch gut mit reifen Mangos: Die Mangos vorsichtig schälen, dabei das Fruchtfleisch nicht zerquetschen. Die Früchte so nah wie möglich am Stein halbieren und die Hälften in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Dann auf Portionstellern anrichten.



Serviervorschlag

Die Mangoscheiben auf den Klebreis legen und separat dazu die Kokos-Eier-Creme servieren.

Eine wunderbare Süßspeise – auch als Hauptmahlzeit geeignet.