

Quindim: Kokos-Ei-Pudding

(Rezept von Nancy de Matos-Leuze, Círculo Cultural Brasileiro e.V.)



Zutaten: Für 6 Personen

- 7 Eigelb
- 7 EL Zucker *
- 1 EL Butter (Zimmertemperatur)
- ½ frische Kokosnuss, gerieben - oder 250 g Kokosraspeln *
- 125 ml Milch
- Butter zum Einfetten
- Zucker zum Bestreuen *

* *Im Weltladen erhältlich*

Zubereitung:

- 🌐 Eigelb und Zucker schaumig schlagen.
- 🌐 Butter, Kokosraspeln und Milch unterrühren.
- 🌐 Kleine Förmchen (ca. 6cm Durchmesser) oder eine große, feuerfeste Ringform (ca. 20 cm Durchmesser) mit Butter einfetten, mit Zucker bestreuen und mit der Masse füllen.
- 🌐 Im vorgeheizten Backofen bei starker Hitze (220°C) 40 Minuten im Wasserbad backen.
- 🌐 Mit einem Messer am Innenrand der Form entlangfahren.
- 🌐 Nach dem Erkalten stürzen.