



INTERNATIONALE REZEPTE

COCADA AMARELA

GELBER KOKOSNUSSPUDDING

... AUS ANGOLA



Angola ist ein Land im Südwesten Afrikas. Die Menschen dort essen viel Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel, tropische Früchte und Maniok. Dort wo das Klima in Angola tropisch ist, wachsen auch viele Kokospalmen. Und Kokosnüsse sind der Grundbestandteil von Cocada Amarela, von gelbem Kokosnusspudding, einem beliebten, sehr süßen angolanischen Nachtisch. Nichts wie los in die Küche!

Du brauchst:

1 Tasse Zucker

3 Tassen Wasser

2 ganze Gewürznelken

2 Tassen Kokosraspeln

6 Eigelb

Zimt

So wird's gemacht:

Als erstes gibst du den Zucker, das Wasser und die Gewürznelken in einen Topf und bringst die Flüssigkeit zum Kochen. Dabei musst du die ganze Zeit gut rühren, damit nichts anbrennt. Sobald die Mischung kocht (das siehst du daran, dass die Masse anfängt zu blubbern), kannst du aufhören zu rühren, solltest den Topf aber noch etwa 30 Sekunden auf der Herdplatte stehen lassen – da die Mischung noch etwas heißer werden muss. Danach den Topf von der Platte herunternehmen. Jetzt musst du die zwei Gewürznelken mit einem Löffel aus dem Topf herausholen und dafür nach und nach die Kokosraspeln unterrühren. Wenn du das gemacht hast, stell den Topf auf die Herdplatte zurück und lass die Kokosmischung für etwa 10 Minuten auf kleinster Stufe köcheln. Zwischendurch musst du immer mal umrühren. Wenn sich die Kokosraspeln aufgelöst haben, kannst du den Topf wieder von der heißen Herdplatte herunternehmen und erst mal stehen lassen.

Für die Cocada Amarela brauchst du nur das Eigelb, deshalb geht es nun ans Eiertrennen. Nimm dir also zwei Schüsseln, stell sie nebeneinander und schlage das erste Ei an der Seite einer Schüssel auf. Zieh die beiden Eihälften auseinander und lass das Eiweiß in die eine der beiden Schüsseln hineinlaufen. Das Eigelb musst du versuchen in der Eierschale zurückzuhalten. Beim ersten Mal ist das Eiertrennen ziemlich schwierig – lass dir das am besten von jemandem zeigen, der das schon gemacht hat. Wenn du alle sechs Eier getrennt hast – also die Eiweiße sich in der einen und die Eigelbe in der anderen Schale befinden – nimmst du die Eigelbmasse und rührst sie nach und nach unter den Zucker-Kokos-Sirup im Topf. Den Topf stellst du zurück auf die warme Herdplatte und lässt die ganze Masse auf kleinster Stufe noch einmal 10 Minuten köcheln. Dabei musst du die ganze Zeit gut rühren, damit nichts anbrennt. Jetzt entsteht ein gelber dicker Pudding. Diesen Pudding kannst du in kleine Schälchen füllen und mit Zimtpulver bestreuen – Hmmm, das riecht so gut und das ist super lecker. Lass es dir schmecken!