

Gethuk singkong (Aus Indonesien)

700g Maniok
(ohne Schale)

schälen, in kleine Stücke schneiden und mind.
20 Minuten weich kochen.

100g Kokosraspeln
50ml Kokosmilch

mit
dünsten

150ml Wasser
100g Pandanzucker

in einem Topf mit
köcheln lassen, bis er sich aufgelöst hat

50g Butter

und die Kokosraspeln zum Maniok geben und
zu Muss verarbeiten. Dann langsam das
Zuckerwasser hinzugeben, bis der Teig
geschmeidig ist

Den Teig nach belieben teilen und mit Lebensmittelfarbe einfärben. Dann kleine
Rollen formen und evt. Mit Kokosraspeln bestreuen

Ergibt: 20 Stück

Zubereitungszeit: Ca. 40min.

Kochzeit: Mind. 25Min.