

Cendol (Aus Indonesien)

3 Pandan Blätter
350ml Wasser

50g Stärke
2EL Tapiokamehl

20g Palmzucker
1 Pandan Blatt
400ml Wasser

mit
in einem Mixer pürieren und
anschließend durch ein Haarsieb in
einen Topf geben
und
hinzugeben und aufkochen. Köcheln
lassen, bis eine dicke Masse entsteht.
Diese durch ein Sieb in eine Schüssel
mit kaltem Wasser geben.

zusammen mit
in
zu einem Sirup zusammen kochen

Die Gläser zum Drittel mit dem Sirup füllen. Dann von den Pandanwürmern
hinzugeben und mit

Kokosmilch

auffüllen

Ergibt: 4 Gläser

Zubereitungszeit: Ca. 20min.