

## 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.*