

Süßkartoffelküchlein mit Kokos

Rezept für 12 Stück

Zutaten:

4 cl	Wasser
500 g	Süßkartoffeln
200 ml	Kokosmilch
5 EL	Palmzucker
5 EL	Zucker
½ TL	Salz
1 EL	Maizena
5	Eier



Zubereitung:

Das Wasser in einer Pfanne aufkochen. Die Süßkartoffeln schälen, in ca. 2mm dicke Scheiben schneiden, ins Wasser geben und zugedeckt ca. 15 Minuten weichköcheln. Das Wasser abgiessen und die Kartoffeln pürieren.

Die restlichen Zutaten mit dem Schwingbesen gut verrühren und zum Kartoffelpüree geben. Das Ganze mischen und unter Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Die Pfanne vom Herd ziehen und ca. 2 Minuteniterrühren.

Die warme Masse in die vorbereiteten Förmchen (Muffinblech) füllen.

Ca. 25 Minuten in der unteren Hälfte des auf 180° C vorgeheizten Ofens backen.

Herausnehmen, leicht abkühlen und aus der Form nehmen.

Verzierung:

1 Esslöffel Öl im Wok oder einer grossen Bratpfanne heiss werden lassen, 3 Schalotten in Ringe schneiden und im Öl rührbraten bis sie knusprig sind. Über die Küchlein verteilen.

Dazu eine Süßkartoffel schälen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Mit beliebigen Förmchen Figuren ausstechen, kurz im heissen Öl braten und die Küchlein verzieren.