

Rezept Pittu

Zutaten:

500 ml frisch geraspelte Kokosnuss oder 500 ml angefeuchter Kokosnussflocken

250 ml Weizenmehl (Type 405) oder Reismehl

250 ml Weizengrieß

ca. 0,25 l Wasser

1 – 1,5 TL frisch gemahlenes Meersalz

Vorbereitung:

Eine leere Konservendose sehr gut reinigen.

In die leere Konservendose ca. 15 bis 20 kleine Löcher mit einem Elektrobohrer in den

Metallboden bohren (oder mit einem Milchk Dosenöffner mit einer Spitze).

Die Dose sollte so mit einem Holzkochlöffel und Küchengarn befestigt werden, dass sie oberhalb der Wasseroberfläche sich auspendeln kann (der Metallboden nach unten).

Zubereitung:

Einen hohen Topf zum Kochen bringen.

Bei der Verwendung von getrockneten Kokosflocken immer mit Wasser anfeuchten und gut durchkneten (alle Flocken sollten angefeuchtet sein).

Alle Zutaten incl. frische oder getrocknete Kokosflocken in eine Schüssel geben und gut durchkneten.

Die Masse in die Dose füllen und leicht festdrücken.

Mit Küchengarn die Dose an einem Holzlöffels befestigen (in der Mitte des Löffels verknoten).

Die Teigmasse über Dampf ca. 15 Minuten garen lassen.
Aus der Form lösen und den Teig etwas abkühlen lassen.
Die Masse in Scheiben aufschneiden und sofort servieren.

Zurück zu den Asiatischen Rezepten

Zurück zu den Süßspeisen