

## ***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.***