

Cendol (*aus Malaysia*)

Cendol:

60g Pandanblätter in kleinere Stücke schneiden und mit
380ml Wasser pürieren. Anschließend sieben und dem Pandansaft
50g Mungbohnenmehl,
15g Reismehl und eine
Prise Zucker unterrühren. In einem Topf aufkochen und unter Rühren köcheln lassen bis sich die Masse verdickt (ca. 15 Minuten). Die Masse in eine Kartoffelpresse oder ein Lochsieb geben und die grünen „Würmchen“ in eine große Schüssel Eiswasser fallen lassen.

Palmzuckersirup:

100g Palmzucker,
2 Pandanblätter (*geknotet*) und
50ml Wasser in einen Topf geben. Aufkochen und köcheln lassen bis der Zucker sich aufgelöst und etwas verdickt hat. Den Sirup auskühlen lassen.

Geraspeltes Eis auf 3 Schüsseln verteilen. Cendol und
Rote Bohnen darauf verteilen. Jeweils etwa 3 EL Palmzuckersirup darüber gießen, die Schüssel mit
240ml Kokosmilch auffüllen und kalt servieren.

Ergibt: 3-4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Kochzeit: ca. 15 Minuten