

Luk Chup (Aus Thailand)

120g Mungobohnen

100g Zucker

50g Kokosmilch

mind. 3 Stunden in Wasser einweichen und ca 20 Minuten weich kochen. In einem Mixer mit und pürieren.

Die Mischung bei mittlerer Hitze vorsichtig kochen, bis sie dickflüssig wird. Dann auskühlen lassen und anschließend zu verschiedenen Früchten formen.

Überzug

1TL Agar Agar

¼ Tasse Zucker

Lebensmittelfarbe

in 2 Tassen Wasser aufkochen und und

hinzugeben. Die Früchte darin eintauchen und trocknen lassen

Ergibt: Ca. 25 Stück

Zubereitungszeit: Ca 45 Minuten

Kochzeit: Ca. 30 Minuten

Einweichzeit: Mind. 3 Stunden