

Dadar gulung (Aus Indonesien)

Für die Füllung:

50g Sesamsamen

In einem Wok oder einer Pfanne rösten, bis sie fein duften. Danach im Mörser oder einer Mulinette so fein wie möglich mahlen.

**80g Palmzucker
(Ersatzweise Rohrzucker)**

mit 1/8 Liter Wasser aufkochen und kochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

50g Kokosraspeln

und die gemahlene Sesamsamen zum Zuckerwasser geben und bei schwacher Hitze und ohne Deckel weiter kochen, bis die Masse fest wird.

Für den Teig:

150g Mehl

in eine Schüssel geben und

1 Prise Salz,

und

¼ Liter Kokosmilch

hinzufügen. Außerdem

2EL Sojamehl

hinzugeben (Das Sojamehl vorher mit 4EL Wasser oder Milch anrühren)

Eine Tube grüne

zum färben des Teiges untermischen.

Lebensmittelfarbe

Eine beschichtete Pfanne mit etwas Öl erhitzen und jeweils eine Schöpfkelle Teig hineingeben. Bei mittlerer Hitze backen, bis sich der Teig leicht vom Boden löst. Die fertigen Pfannkuchen im Backofen warm halten und weitere backen. Anschließend die Pfannkuchen mit der Füllung befüllen und zusammenrollen.

Ergibt: 6 Pfannkuchen

Zubereitungszeit: 20 Minuten