

Rezept

# Falsche Granatapfelkerne (Tabtim Grob)

Ein Rezept von Falsche Granatapfelkerne (Tabtim Grob), am 17.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Wasserkastanien	<b>1/4 l</b> Granatapfelsirup
<b>500 g</b> Tapiokamehl	<b>500 g</b> Zucker
<b>1/2 TL</b> Salz	zerstoßenes Eis

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 629 kcal

## Zubereitung

1. Für die Kerne die Wasserkastanien abtropfen und in ca. 5 mm große Würfel schneiden. Den Granatapfelsirup mit 3 EL Wasser in einer Schüssel vermischen und die gewürfelten Wasserkastanien darin ca. 15 Min. einweichen. Das Tapiokamehl in eine Glasschüssel geben, die Wasserkastanien aus dem Sirup heben, gut abtropfen lassen und zum Tapiokamehl geben. Mit den Händen vermischen, sodass das Mehl gut an den Würfeln haftet.
2. In einem Topf 2 l Wasser aufkochen, die Wasserkastanienwürfel aus dem Tapiokamehl heben, dabei überschüssiges Mehl abschütteln. Die Wasserkastanienwürfel ins sprudelnd kochende Wasser geben und ca. 5 Min. köcheln, bis sie oben schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen und in einer Schüssel mit kaltem Wasser ca. 1 Min. abschrecken und abkühlen lassen. Herausheben und in einem Sieb abtropfen lassen.
3. Für den Sirup den Zucker und das Salz mit ¼ l Wasser in einen Topf geben. Das Wasser aufkochen und die Zutaten in 15-20 Min. unter ständigem Rühren zu einem dicklichen Sirup einkochen lassen.
4. Dessertschälchen bis zur Hälfte mit zerstoßenem Eis füllen. Die Kerne darauf verteilen und mit dem Sirup übergießen. Sofort servieren.