

Rezept

KAYA-CREME

Ein Rezept von KAYA-CREME, am 19.04.2024

Zutaten

4 Pandan-Blätter (siehe Rezept-Tipp)	200 g Kokosmilch (siehe Rezept-Tipp)
1 Ei (M oder L)	3 Eigelb (M oder L)
125 g Zucker	1/4 TL Meersalz
Toastbrot	Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 GLAS (450 - 500 ML) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 960 kcal

Zubereitung

1. Die Pandan-Blätter waschen, trocken tupfen, in grobe Stücke schneiden und in einen kleinen Topf geben. Mit der Kokosmilch aufgießen und zum Kochen bringen, dann vom Herd ziehen und 30 Min. ziehen lassen. Die Milch durch ein Sieb gießen und dabei die Blätter gut ausdrücken.
2. Das Ei, die Eigelbe, Zucker und Salz in eine Metallschüssel geben und mit einem Teigspatel verrühren, die aromatisierte Kokosmilch dazugießen. Dann die Eier-Kokosmilch über einem heißen Wasserbad ununterbrochen rühren, damit sie nicht stockt und zu Rührei wird, aber leicht andickt. Hier ist etwas Geduld gefragt, es kann durchaus 20 Min. und auch länger dauern, bis die Creme die richtige Konsistenz bekommt - schön samtig und cremig-dickflüssig.
3. Die Kaya-Creme noch heiß durch ein Sieb in ein gründlich gesäubertes Einmach- oder Twist-off-Glas füllen und gut verschließen. Auskühlen lassen. Zum Servieren Toastbrot rösten, großzügig mit Butter und Kaya-Creme bestreichen. Im Kühlschrank hält sich die Creme bis zu 1 Woche (sie wird dann noch mal ein wenig fester).