

Rezept

Kaya - Kokoscreme aus Malaysia

Ein Rezept von Kaya - Kokoscreme aus Malaysia, am 14.12.2025

Zutaten

4 Eigelb (M)	200 g Kokosmilch (Dose oder Tetrapak)
3 Pandan-Blätter (nach Belieben)	30 g heller Palmzucker (ersatzweise brauner Zucker)
65 g Zucker	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 220 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1209 kcal, 78 g F, 25 g EW, 99 g KH | **Haltbarkeit** Haltbarkeit: ca. 2 Wochen

Zubereitung

- 1.** Die Eigelbe in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verquirlen, ohne sie dabei schaumig zu schlagen. Die Kokosmilch sehr gut schütteln. Die Pandanblätter, falls verwendet, in grobe Stücke schneiden.

- 2.** Palmzucker - falls in Blockform - fein schneiden und mit dem Zucker, den Pandanblättern, 1 Prise Salz und der Kokosmilch in eine Metallschüssel geben. Diese auf ein heißes Wasserbad setzen und die Mischung unter gelegentlichem Rühren erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

- 3.** Sobald die Kokosmilch anfängt zu köcheln oder zumindest dampft, die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Hälfte der heißen Kokosmilchmischung langsam unter die Eigelbe rühren.

- 4.** Die Metallschüssel mit der übrigen Kokosmilchmischung wieder auf das Wasserbad setzen und die Ei-Milch-Mischung einrühren. Die Masse langsam erhitzen und ununterbrochen, am besten mit einem Teigschaber, rühren, sodass sie nicht am Schüsselboden stocken kann.

- 5.** Nach 10-15 Min. sollte die Masse deutlich eingedickt sein und eine cremige Konsistenz aufweisen. Die Creme wird noch etwas dickflüssiger, sobald sie abkühlt. Die Pandanblätter entfernen.

- 6.** Sollten die Eier teilweise gestockt sein, die Creme vor dem Abfüllen durch ein Sieb streichen.

- 7.** Kaya heiß in ein vorbereitetes Glas füllen, das Glas verschließen, die Creme abkühlen lassen. Der Aufstrich ist im Kühlschrank ca. 2 Wochen haltbar.