

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.