

Rezept

Klebreisbällchen und Wachteleier in Kokosmilch (Bua Loy Khai Wan)

Ein Rezept von Klebreisbällchen und Wachteleier in Kokosmilch (Bua Loy Khai Wan), am 19.04.2024

Zutaten

200 g Klebreismehl

1 TL Salz

8 frische Wachteleier oder 4 kleine Hühnereier

600 ml Kokosmilch

200 g Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

Zubereitung

1. Das Klebreismehl in eine Schüssel geben und mit 1 TL warmem Wasser mit den Fingern verkneten, eventuell etwas mehr Wasser zugeben. Die Knetmasse muss weich und elastisch sein und darf nicht an den Fingern kleben. Mit den Fingern kleine Bällchen formen und auf einen Teller legen.
2. In einem großen Topf 1 ¼ l Wasser aufkochen, die Bällchen nach und nach hineingeben. Sobald die Bällchen nach ca. 5 Min. an der Wasseroberfläche schwimmen, mit der Schaumkelle herausheben, abtropfen lassen und auf einem Teller beiseitestellen.
3. Kokosmilch, Salz und Zucker ins Wasser geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren aufkochen. Ca. 5 Min. weiterkochen, bis sich die Kokosmilch gut mit dem Wasser vermischt hat. Die Wachteleier einzeln in ein Schälchen aufschlagen und einzeln in die Flüssigkeit einfließen lassen. Mit der Holzgabel sehr vorsichtig am Rand und Boden des Topfes entlangrühren. Die Eier ca. 3 Min. garen. Den Topf vom Herd nehmen.
4. Die Klebreisbällchen auf Schälchen verteilen, die Wachteleier dazugeben und mit der heißen Kokosmilch auffüllen. Das Dessert warm servieren.