

Rezept

Kürbisstücke in Kokosmilch (Fak Thong Buat)

Ein Rezept von Kürbisstücke in Kokosmilch (Fak Thong Buat), am 28.06.2026

Zutaten

300 g reifes gelbes Kürbisfruchtfleisch (z. B. Hokkaido- oder Muskatkürbis)

1/2 l Kokosmilch

1 TL Salz

150 g Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Das Kürbisfruchtfleisch in ca. 1 x 3 cm große Stücke schneiden.

2. Die Kokosmilch in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren aufkochen. Salz und Zucker einstreuen und ca. 5 Min.iterrühren, bis sich beides aufgelöst hat.

3. Die Kürbisstücke zugeben, vorsichtig umrühren und die Kokosmilch nochmals aufkochen. Sobald sie kocht, die Hitze reduzieren und die Kürbisstücke zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 5 Min. garen. Den Topf vom Herd nehmen, das Dessert auf Schälchen verteilen und lauwarm servieren.