

Rezept

Süßer Pudding im Kürbis (Fak Thong Sangkaya)

Ein Rezept von Süßer Pudding im Kürbis (Fak Thong Sangkaya), am 14.07.2024

Zutaten

1	Kürbis mit Stiel (ca. kg, z. B. Hokkaido)	200 g	Palmzucker
6	Eier	1/2 EL	Salz
1/4 l	Kokosmilch	5	Pandanussblätter
	großer Dampfgarer oder Bambuskorb		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Den Kürbis waschen und abtrocknen. Am Stielende mit einem scharfen Messer ein Viereck von ca. 10 x 10 cm ausschneiden. Mitsamt dem Stiel herausheben und beiseitelegen. Die Kerne und das faserige Fruchtfleisch aus dem Kürbis herauschaben. Kürbis mindestens 1 Std. zum Austrocknen in den Kühlschrank stellen.
2. Inzwischen in einer Schüssel den Palmzucker, die Eier, das Salz und die Kokosmilch mit dem Schneebesen gut vermischen. Die Pandanusblätter waschen und abtrocknen. Mit den Händen etwas zusammendrücken, zu einem Knoten binden und in die Eiermasse geben. Blätter und Eiermasse mit den Händen gut vermischen und zusammendrücken, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die Masse durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und mit dem Schneebesen ca. 5 Min. kräftig schlagen.
3. Den Kürbis aus dem Kühlschrank holen und die Masse einfüllen. Den Kürbis in eine große hitzebeständige Glasschüssel stellen und den Deckel halb auflegen.
4. Die Schüssel mit dem Kürbis in den Dampfgarer stellen. Das Wasser im Dampfgarer aufkochen und den Kürbis bei kleiner bis mittlerer Hitze zugedeckt mindestens 1 Std. dämpfen.
5. Nach ca. 1 Std. den Deckel vom Kürbis kurz abheben und mit einem dünnen Holzstäbchen prüfen, ob die Eiermasse gestockt ist und das Kürbisfleisch gar ist. Wenn nicht, ca. 30 Min. weitergaren. Den Dampfgarer vom Herd nehmen, die heiße Glasschüssel herausheben und den Kürbis in der Schüssel ca. 1 Std. abkühlen lassen.
6. Zum Servieren den Kürbis vorsichtig herausheben und auf einen großen Teller setzen. Das Dessert kann im Kühlschrank über Nacht aufbewahrt werden, muss aber vor dem Servieren mindestens 1 Stunde bei Zimmertemperatur stehen. Den Kürbis mit einem scharfen Messer in Schnitze schneiden und auf Tellern anrichten. Den Pudding mit dem Löffel essen.