



Indische Kokosschnitten

Zutaten für 4 Portionen

75 g Butter
200 g Kokoraspel
180 g Kondensmilch
n. B. Lebensmittelfarben, rote (ca. einige Tropfen)

Zubereitung

Die Butter in einem großen Topf unter ständigem Rühren bei geringer Hitze zerlassen. Die Kokoraspel hinzufügen unditerrühren. Kondensmilch und Lebensmittelfarbe (falls überhaupt verwendet) zugeben und alles ca. 7 - 10 Minuten weiterrühren. Den Topf vom Herd nehmen und die Masse langsam abkühlen lassen. Anschließend die zimmerwarme Masse zu Blöcken formen und in gleich große Rechtecke bzw. Scheiben schneiden. Die Kokosschnitten 1 Std. ruhen lassen und dann servieren.

INFO

Schwierigkeitsgrad: simpel
Brennwert p. P.: keine Angaben
Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
