

Kwee - Mangkok

Kategorien: Kuchen, Muffin

Zutaten für: 12 Personen

500	Gramm	Mehl
1	Glas	Backpulver
2	Gläser	Vanillezucker
280	Gramm	(2 x 140 g) Geraspelten Kokos
600	ml	Mineralwasser
1	Prise	Salz
280	Gramm	Zucker
		Öl
		Je nach Wunsch rote und Grüne Lebensmittelfarbe

Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 45 Minuten

Alle Zutaten (ausser der 2. Portion Kokos) in einer grossen Schale verrühren. Je nach Wunsch den Teig in zwei Portionen verteilen und mit der Lebensmittelfarbe rot und grün färben. Zum Backen (Dämpfen) nimmt man am Besten Muffinförmchen aus Papier. Bei anderen Förmchen, diese erst mit Öl einfetten. Die Förmchen 3/4 mit Teig füllen und ca. 45 Min. mit geschlossenen Deckel Dämpfen. Das Gebäck sollte gut aufgehen und oben aufgebrochen sein. Den übrig gebliebenen Kokos mit etwas Salz ca. 15 Min. dämpfen lassen und dieses über das Gebäck streuen. Auch hier wieder die Kombination salzig/süss.