



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

**Chochete vom 09.05.2019 – Tisch 4**

Kokossuppe mit Zander

\*\*\*\*

Teriyaki Ente

\*\*\*\*

Baked Coconut Sticky Rice Cake

## Baked Coconut Sticky Rice Cake

**Für 10 Personen**

5	Eier
300 g	Pandan Glutinous Reismehl (ist leicht grün und gibt es im Asien-Laden)
250 g	Zucker
500 ml	Kokoscreme
1-2 Tropfen	Vanilleessenz

Rechteckige Backform ca. 30x25x4cm (sollte nicht zu tief sein)  
mit Backpapier ausgelegt.

Backofen auf 180°C vorheizen.

Eier und Zucker gut verrühren.

Glutinous Reismehl und Kokoscreme darunter mischen bis es  
eine homogene Masse ist.

Danach in die Masse in die Backform giessen und ca 50-60min  
in der mitte des Backofens backen, bis die Oberfläche schön  
hellbraun ist.

Mit einer Nadel/Zahnstocher testen, es sollte nichts kleben  
bleiben..