Betty Bossi

Süsskartoffelküchlein mit Kokos

für das Muffins-Blech, 12 Stück, 7 cm Ø, Blech einfetten

4 dl	**Wasser**	in einer Pfanne aufkochen
500 g	**Süsskartoffeln**	schälen, in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden, beigeben, zugedeckt ca. 15 Min. weich köcheln. Wasser abgiessen, Kartoffeln mit den Schwingbesen des Handrührgerätes pürieren, leicht auskühlen
1 kleine Dose	**Kokosmilch** (175–200 ml)	
5 Esslöffel	**Palmzucker**	
5 Esslöffel	**Zucker**	
½ Teelöffel	**Salz**	
1 Esslöffel	**Maizena**	
5	**Eier**	alles mit dem Schwingbesen gut verrühren, zum Kartoffelpüree geben, mischen, unter Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Pfanne von der Platte ziehen, ca. 2 Min. weiterrühren. Je 5 Esslöffel warme Masse in die vorbereiteten Förmchen füllen

Backen: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, leicht abkühlen, aus der Form nehmen.

Verzierung

1 Esslöffel	**Öl**	im Wok oder in grosser Bratpfanne heiss werden lassen
2	**Schalotten,** in Ringen	rührbraten, bis sie knusprig sind, über die Küchlein verteilen
1	**Süsskartoffel**	schälen, in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden, mit beliebigen Förmchen Figuren ausstechen, kurz im heissen Öl braten, Dessert verzieren

Ersatz: Süsskartoffeln durch Kürbis, Palmzucker durch Rohzucker ersetzen.

Aus «Fernöstliche Spezialitäten», 1999
Copyright, Bezugsquelle
Betty Bossi Verlag AG, 8021 Zürich