

Rice Cake

Rezept für ca. 8 Personen



Reis wird in den Philippinen täglich gegessen, und zwar nicht nur als Beilage einer Hauptmahlzeit, sondern auch zum Frühstück, als Snack oder Dessert.

Sehr beliebt sind Rice Cakes, von denen es unzählige Variationen gibt. Eine davon ist Bibingka, ein süßer Reiskuchen, der vor allem während der Weihnachtszeit überall zu finden ist und auf Bananenblättern zum Frühstück oder als Zwischenmahlzeit serviert wird.

Tipp:

- Um den Kokosnussgeschmack noch zu verstärken, kann man Kokosnussraspeln über den Reiskuchen streuen.
- Bibingka kann warm oder kalt gegessen werden!

Zutaten

250g Klebreis *Mochi Reis kann in asiatischen Läden gekauft werden. Als Alternative kann auch Sushi Reis verwendet werden, der in allen Supermärkten zu finden ist.*

500ml Kokosnussmilch

125g Rohrzucker

1 Prise Salz

Wasser

Papierback-Förmchen *ersetzen die Bananenblätter. Man kann die Reismasse aber auch auf einem Backblech verteilen und den Reiskuchen danach in Stücke schneiden oder Formen ausstechen.*

Zubereitung

- Den gewaschenen Reis kochen (Verhältnis Wasser-Reis 1:1).
- In einer grossen Pfanne Kokosnussmilch, Zucker und Salz aufkochen, bis die Masse klebrig wird.
- Den gekochten Reis dazugeben und während 10 Minuten unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze weiterkochen.
- Danach die Masse in die Papierback-Förmchen geben oder auf einem Backblech verteilen und etwas abkühlen lassen.

