



Xenia kocht

Schlagsahne aus Kokosmilch

Eines meiner Lieblingskochbücher ist von der Besitzerin des Restaurants „Plum“ geschrieben und heißt aus so. Es ist leider nur auf Englisch zu bekommen. Ich mag es, weil es viele „mach es selbst und kauf keine Fertigware“ Rezepte enthält.

Unter anderem findet sich dort auch ein Rezept, um Schlagsahne selbst herzustellen. Ohne jede Form von Zusatzstoffen. Pur und gut. Die Schlagsahne wird aus Kokosmilch gemacht – das heißt mit dem leichten Kokosgeschmack muss man leben. Ich finde das aber lecker.

Zutaten

1 Dose Vollfett Kokosmilch
3 TL Puderzucker
Nach Wunsch etwas Vanille
Eine Prise Salz

1. Die Dose Kokosmilch für etwa eine Stunde in den Tiefkühler stellen. Vorsichtig öffnen. Kokoswasser abgießen (kann man gut zum Kochen nehmen). Die feste Kokosmasse in eine Rührschüssel geben.
2. Zucker, Vanille und Salz zufügen und aufschlagen.

