



Kiribat

Eine nepalesische Reis-Süß-Speise, kinderleicht zubereitet.

Organisatorisches:

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

Ergibt ca. 10-30 Stück (je nach Menge und Zuschnitt), die Zuschnitte eher klein halten.

Materialliste:

Feuerstelle oder Herd
1 Topf
1 Rührlöffel
1 Tasse
1 Messer
1 flache, große Schale

Zum Verzehr:

kleine Teller od. Schalen
Teelöffel
Empfehlung: was zu Trinken dabei

Bei Zubereitung über dem offenem Feuer sind evtl. weitere Hilfsmittel notwendig.

Zutaten:

ca. 4 Pers. ca. 10 Pers.

½ Tasse 2 Ts.
2 ½ Ts. 5 Ts.
½ Tasse 2 Ts.
1 Prise 2 Prisen
2 EL 4-6 EL

Milchreis
Wasser
Kokosraspeln
Salz
Zucker
Honig
Marmelade

Einkausliste:

1 Tüte, 100-200 g
1 Tüte, 100-200g
1 Pk. Salz (oder gefüllter Salzstreuer)
1 Pk. Zucker (od. gef. Zuckerstreuer)
1 Gl. Honig
1 od. 2 Gl. Marmelade nach Geschmack

Zubereitung:

Wasser, Milchreis und die Prise Salz aufkochen.
Danach 15 Minuten bei kleiner Hitze weiter garen.

Nach dieser Zeit das verbleibende Wasser abgießen (es wird nicht mehr gebraucht).

Jetzt werden Kokosraspeln und Zucker miteinander vermengt und dem Milchreis beigegeben.
Das Ganze bei sehr schwacher Hitze weiter köcheln.

Wenn das verbliebene Wasser verdampft ist, die Mischung in eine flache Schale füllen
und abkühlen lassen.

Nach ca. 1 Stunde die Masse mit dem Messer in kleine Würfel zerschneiden.

Je nach Geschmack mit Honig oder Marmelade bestreichen.

Wer möchte, kann sich beim Verzehr noch Honig oder Marmelade dazu nehmen.

Guten Appetit.