



ORF extra

Kashata za nazi ***Dicke Kokosplätzchen***

ZEITBEDARF: 25 MINUTEN • KÜHLZEIT: 2 STUNDEN

FÜR CA. 25 PLÄTZCHEN

1 Prise Salz
250 g Zucker
1 TL flüssiger Vanilleextrakt
½ TL gemahlener Kurkuma
400 g Kokosraspel
½ TL Kokosfett

ZUBEREITUNG

1. 300 ml Wasser mit Salz, Zucker, Vanilleextrakt und Kurkuma in einer Pfanne erhitzen und unter ständigem Umrühren in ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze zu einem Sirup verarbeiten.
2. Die Kokosraspel dazugeben und weiter unter ständigem Rühren 6 Minuten köcheln lassen, bis die ganze Masse etwas fester geworden ist.
3. Ein flaches Holzbrett mit dem Kokosfett einfetten. Die Masse daraufgeben, verteilen und zu einem Rechteck von ca. 1 cm Dicke formen. Wenn die Masse noch warm ist, in beliebige Formen schneiden (z. B. Quadrate).
4. Die Masse nun ca. 1–2 Stunden abkühlen lassen. In einem luftdicht verschlossenen Behälter bis zum Verzehr aufbewahren.