



Kochwerkstatt Wiesbaden

Hier findest du unser Rezept für die Sticky Kokos mit Mango aus dem [Kochkurs Asiatische Küche](#)

Zutaten (für 4 Portionen):

200 g Klebreis (auch als Süßreis oder Sticky Rice bekannt, rundkörnig und klebrig nach dem Dämpfen)

400 ml Kokosmilch (idealerweise aus der Dose, ohne Zusätze)

100 g Zucker (am besten Rohrzucker oder Palmzucker für den authentischen Geschmack)

1/4 TL Salz

1 TL Stärke (z. B. Maisstärke, optional - für ein samtigeres Topping)

1 TL Vanilleextrakt (optional, für zusätzliche Geschmackstiefe)

Frisches Obst wie Mango, Banane oder Papaya (optional, aber eine tolle Ergänzung)

Zubereitung:

- 1. Reis einweichen: Den Klebreis in einer Schüssel mit kaltem Wasser bedecken und mindestens 2 Stunden, besser über Nacht, einweichen lassen.**
- 2. Reis dämpfen: Den Reis abgießen und in einem Dämpfeinsatz oder Bambusdämpfer über kochendem Wasser ca. 20-30 Minuten dämpfen, bis er weich und klebrig ist. Nicht im Wasser kochen!**
- 3. Kokosmilch zubereiten: Während der Reis dämpft, die Kokosmilch in einem Topf erwärmen (nicht kochen!). Zucker, Salz und Vanilleextrakt einrühren, bis sich alles aufgelöst hat.**
- 4. Kokosmilch andicken (optional): Falls du die Kokossauce etwas cremiger möchtest, etwa 100 ml der Kokosmilch abnehmen und mit der Stärke glatt rühren. Diese Mischung unter Rühren wieder zur warmen Kokosmilch geben und leicht erhitzen, bis sie leicht andickt. (Nicht aufkochen!)**
- 5. Reis mit Kokosmilch vermengen: Den gedämpften Reis in eine Schüssel geben. Etwa 2/3 der warmen Kokosmilch (ohne den angedickten Teil) über den Reis gießen, gut vermengen und 15-20 Minuten ziehen lassen, damit der Reis die Flüssigkeit aufnimmt.**
- 6. Servieren: Den Kokosreis in Schalen anrichten, mit dem restlichen angedickten Kokosmilch-Topping übergießen und mit frischen Früchten wie Mango, Banane oder Papaya servieren.**

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82