

**Klaus-Werner Wagner´s Rezeptarchiv**  
**Kokoscreme mit Ingwer und Kardamon**

**Zutaten für 4 Portionen:**

ein Viertel L süße Sahne  
ein Viertel L Cocosmilch  
ein halber TL Kardamonsamen (gemörsert)  
80 g Palmzucker oder Vollrohrzucker  
2 Eier  
2 Eigelb

**Zubereitung:**

Sahne, Cocosmilch, Ingwer, Kardamon und Palmzucker in einen Topf geben und 5 Minuten sanft köcheln. Eier und Eigelb schaumig schlagen und mit der etwas abgekühlten Kokosahne vermengen. Die Creme in feuerfeste Förmchen füllen. Backofen auf 180 Grad vorheizen, eine Form mit kochendem Wasser auffüllen, so dass die Förmchen bis zur Hälfte im Wasser stehen. Die Kokoscreme auf einem Rost für ca. 30 Minuten im Ofen garen.

**Tipp:** wer es mag, gibt der Kokosmasse noch etwas kandierten Ingwer und Mangowürfel zu. Die gestockte Kokoscreme können Sie mit Vollrohrzucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.