

Brasilianische Kochkunst/Culinária brasileira Teil 2

Brasilianische & deutsche Kochrezepte/Receitas brasileiras & alemãs

Süßigkeiten/Doces-Docinhos: Beijinho de coco & Brigadeiro

Kochen Sie gern? Schon mal was Brasilianisches gekocht?

Überraschen Sie Ihre Familie oder Freunde!

Hier können erfahren Sie Wissenwertes über traditionelle brasilianische Kochkunst

Brasilien - Deutschland

Brasilianische Kochrezepte werden öfters anders vorgestellt als in Deutschland, anstatt nach Gramm wird in Löffel oder Tassen gemessen, weil nicht jeder in Brasilien eine Küchen-Waage zu Hause hat. Beachten Sie das, wenn Sie brasilianische Kochrezepte in den brasilianischen Webseiten suchen.

Dann wünsche ich euch allen...

Guten Appetit!

Schöne Grüße

Was ist ein „Brigadeiro“?

Brigadeiro ist ein brasilianisches Konfekt, das zu Kindergeburtstagen und jeder Feierlichkeit zubereitet wird. Für die *Brigadeiros* (Mehrzahl von *Brigadeiro*) benötigt man die gezuckerte Kondensmilch z.B. von Nestlé "Milchmädchen".

Das traditionelle Rezept wird nur aus Schokolade gemacht. Es gibt viele Varianten dieses Rezeptes im Internet, z.B. mit Eier, Vanille, Likör, Rum oder Nüssen.

Für die **Schokokugel**, sowie für die meisten brasilianischen Süßigkeiten und Nachspeisen, benötigt man **gezuckerte Kondensmilch (*leite condensado*)**.

Wo können Sie sich das Produkt besorgen?

- in brasilianischen Shops (z.B. www.coisas.de), Bonus-Supermarkt, Real-Markt oder Galeria- Kaufhof unter "Milchmädchen" von Nestlé
- in asiatischen afrikanischen oder indischen Läden unter „Lait Concentré Sucré“, aus Holland von Peak
- im Kaufland unter „Kondensmilch-gezuckert von „Dovgan“-Russische Küche

Zu diesen Schokokugeln namens „Brigadeiro“ gibt es eine nette Geschichte. Hier erfahren Sie ihren Ursprung: [http://pt.wikipedia.org/wiki/Brigadeiro_\(doce\)](http://pt.wikipedia.org/wiki/Brigadeiro_(doce)) (auf Portugiesisch. Weitere Sprachen: siehe an der linke Seite!

Das traditionelle Rezept

Die Zutaten für ca. 40 kleine Portionen

2 halbvoll Tassen gezuckerte Kondensmilch (ca. 400 g)

1 vollen Suppenlöffel Butter oder Margarine (ca. 30 g)

1 Suppenlöffel Kakaopulver, entölt (ca. 20 g) – Oder 4 Löffel Kaba oder Nesquik!

halbe Tasse Schokostreusel (ca. 100 g)

Die Vorbereitung

Den Inhalt in einen kleinen Kochtopf geben, Butter oder Margarine und Kakao (z.B. entölten) hinzufügen. Auf mittlerer Temperatur die Kondensmilch unter ständigen Rühren erwärmen, aber nicht kochen. Nach ca. 10 Min. wird die Creme dicklich, so dass sich im Topf eine "Straße" ziehen lässt, d.h., dass man den Topfboden einen Moment sehen kann, bevor die Creme wieder zurückläuft. Dann hat die Masse die richtige Konsistenz. Die Creme auf einen Teller geben und völlig erkalten lassen. Dabei wird die Creme fest. Mit ganz leicht eingefetteten Händen (Butter oder Margarine nehmen) werden nun kleine **Brigadeiros (Schokoladenkugeln)** geformt. In Schokoladenstreuseln wälzen und bis zum Verzehr kühl stellen. Je nach Wunsch, die *Brigadeiros* in ganz kleinen Pralinenkapseln rein tun. Im Kühlschrank kann man die *Brigadeiros* 3 bis 4 Tage in einer geschlossenen Dose aufbewahren.

So bereiten Sie sich das perfekte Brigadeiro aus Brasilien!

Und nicht vergessen!

Jedes Brigadeiro ist ein Stückchen brasilianische Sonne und Lebensfreude, die Sie zu sich nehmen. Also, genießen Sie das Küsschen und lachen Sie bitte dazu ;-)

Familienrezept : Santos da Silva ; rox-croche.de (Brasilianische Kochkunst Teil 2)