

Brasilianische Kochkunst/Culinária brasileira Teil 1

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 Ihnen...

Guten Appetit!

Beijinho de Coco

Was ist ein "Beijinho de Coco"?

Beijinho de Coco ist ein brasilianisches Konfekt, das bei Kindergeburtstagen und jeder Feierlichkeit nicht fehlen darf. **Beijo** bedeutet auf Deutsch *Kuss* und **Beijinho** ist die Verkleinerungsform, also **Küsschen**. Das traditionelle Rezept wird nur aus Kokosnuss gemacht. Es gibt viele Varianten dieser Rezepte im Internet , z.B. mit Eier, Vanille, Likör oder Rum.

Für das **Kokosküsschen**, 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

Das traditionelle Rezept

Die Zutaten für ca. 40 kleine Portionen

2 halbvoll Tassen gezuckerte Kondensmilch (ca. 400 g)

1 vollen Suppenlöffel Margarine (ca. 30 g)

1 halbvoll Tasse Kokosraspel (ca. 200 g)

Nelken zum dekorieren.

Die Vorbereitung

Die Margarine, die Kondensmilch und die Kokosraspel in einen kleinen Kochtopf geben und zufügen. Auf mittlerer Temperatur unter ständigem 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 (Margarine nehmen) werden nun kleine **Kokoskugeln (Beijinhos)** geformt. In Kokosraspel und Zucker wälzen, eine Nelke in die Mitte stecken und bis zum Verzehr kühl stellen. Je nach Wunsch, die *Beijinhos* in ganz kleinen Pralinenkapseln rein tun. Im Kühlschrank kann man die *Beijinhos* 3 bis 4 Tage in einer geschlossenen Dose aufbewahren.

So bereiten Sie sich das perfekte Konfekt aus Brasilien!

Und nicht vergessen!

Jedes *Beijinho* 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 ; (Brasilianische Kochkunst Teil 1)