

# Kao Niow Mun

---

Sticky Rice in Kokosnusscreme

- 2 Becher Reis
- 2 Becher Kokosnusscreme
- 1 Tasse Zucker
- 2 TL Salz

[Zutaten für 6 Portionen]

# Zubereitung

---

Den Reis mit kaltem Wasser bedecken (min 5 cm) und für mindestens 3h oder über Nacht ziehen lassen.

Den Reis abgießen und in einen Dampfkochtopf geben.

Den Boden des Dampftopfes mit Wasser füllen sodass der Dämpfkorb ca 2,5 cm über dem Wasser hängt. Und dieses im geschlossenen Topf zum Brodeln bringen.

Den Reis im Dämpfkorb in den Dampfkochtopf geben. Die Hitze reduzieren und kochen lassen bis der Reis anschwillt, schimmert und klebrig genug ist das man ihn in kleine Bällchen drücken kann (30-45 Minuten). Währenddessen kochendes Wasser in den Topf geben sodass das ursprüngliche Niveau erhalten bleibt.

Sobald der Reis fertig ist ihn schnell auf einem großen Blech mit einem nassen Holzlöffel ausbreiten. Auf diese Weise entweicht der Dampf und ein Teil der Feuchtigkeit.

Wenn der Reis abgekühlt ist zu einem Klumpen formen und bei Seite stellen.

Die Kokosnusscreme, den Zucker und das Salz in einer mittleren Saucenpfanne gut verrühren. Unter Rühren über mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Dann von der Herdplatte nehmen und mit dem Reis verrühren. Dann mindestens 30 Minuten ruhen lassen sodass der Reis die Creme absorbiert. Bei Raumtemperatur servieren.

(kann nicht im Kühlschrank aufbewahrt | werden).