

Eine typische Nachspeise aus Ecuador

Flan de Coco

Kokospudding



- 250g Zucker
- 2 Tassen Kokosflocken
- 1 Tasse Kondensmilch
- etwas Zimt
- 7 Eier

200g Zucker in einer geeigneten Pfanne zu Karamell schmelzen lassen und sofort in eine feuerfeste Puddingform, oder in mehrere kleine Formen füllen. Die Kokosflocken mit 50g Zucker und der Milch aufschlagen. Die Eier nach und nach zugeben. Dann die Masse in die mit Karamell ausgegossenen Formen gießen. Zugedeckt (Alufolie) im Wasserbad bei kleiner Flamme, 1,5 Stunden stocken lassen. Ausgekühlt stürzen. Mit Kokosflocken anrichten.

