

Süßer Eierstich im Kürbis

Fak Thong Sangkaya ist ein süßer Eierstich im Kürbis und ein raffiniertes Dessert aus Thailand. Das Rezept ist nicht ganz einfach zuzubereiten, aber es lohnt sich!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 4,4 h



Zutaten

1 Stk.	Kürbis (Hokkaido mit Stiel)
200 g	Palmzucker
6 Stk.	Eier
0.5 EL	Salz
250 ml	Kokosmilch
5 Stk.	Pandanusbblätter

Zubereitung

1. Für den süßen Eierstich im Kürbis zunächst den Kürbis gründlich waschen und abtrocknen. Um den Stiel herum ein ca. 10 x 10 cm großes Stück herausschneiden und diesen Deckel mit dem Stiel herausheben und zur Seite legen.
2. Nun das Fruchtfleisch und die Kerne aus dem Kürbis ausschaben und diesen dann für mindestens 60 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit er trocknen kann. In der Zwischenzeit den Palmzucker mit Salz, Kokosmilch und Eiern vermengen.
3. Die Pandanusblätter sorgfältig waschen und abtrocknen. Miteinander verknoten und in die Eiermasse geben. Alles gut verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann die Masse durch ein Sieb gießen und ca. 5 Minuten kräftig verrühren.
4. Die Masse in den Kürbis füllen und diesen in eine hitzefeste Glasschüssel stellen. Den Kürbisdeckel mit dem Stiel halb auf die Öffnung legen. Die Schüssel mit dem Kürbis in den mit etwas Wasser gefüllten Dampfgarer stellen.
5. Das Wasser in Dampfgarer zum Kochen bringen und den Kürbis zugedeckt mindestens 60

Minuten dämpfen. Dann mit einem Holzspieß testen, ob das Kürbisfleisch weich und die Eiermasse gestockt ist.

6. Wenn das nicht der Fall ist, den Kürbis noch ca. 30 Minuten weitergaren lassen. Dann vom Herd nehmen und die Schüssel aus dem Dampfgarer heben. Den Kürbis in der Schüssel (ca. 1 Stunde) abkühlen lassen. Vor dem Servieren mindestens 1 Stunde außerhalb der Schüssel bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Tipp

Traditionell wird süßer Eierstich im Kürbis in Spalten geschnitten angerichtet und mit dem Löffel gegessen.