

Wattalapam

Für zwei Personen

200 ml Kokosmilch	150 g getrockneter Palmenhonig	50 g Cashewnüsse
1 Muskatnuss	1 TL gemahlener Zimt	1 TL gemahlener Kardamom
3 Eier	Salz	

Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb aufschlagen und mit dem geschlagenen Eiweiß in eine Schüssel geben. Den getrockneten Palmenhonig klein raspeln und mit der Kokosmilch zu der Eimasse geben. Die Gewürze ebenso hinzufügen und das Ganze gut vermischen. Die Honig-Ei-Masse in eine kleine Auflaufform geben und zugedeckt in einem Dampfkochtopf etwa 30 Minuten dämpfen. Die Cashewkerne klein hacken und nach Ende der Garzeit auf dem Auflauf verteilen. Den Wattalapam servieren.

Maureen Perera am 26. Juli 2012