



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: 3 | Foto: Diera Bachir | ©3

Es Cendol/ Es Dawet: Indonesisches tropisches Getränk mit Kokosmilch

Ingrediënten

Cendol

- 100 g Reismehl
- 50 g Sagomehl
- 450 ml Wasser
- 75 ml Wasser met Pandanblättern
- ½ Teelöffel Salz

Sirup

- 200 g Amanprana Gula Java Brut
- 600 ml Kokosmilch

Extra info

Recept geschikt voor:

3 porties

Moeilijkheid:



Vorbereidingstijd:

5 minuten

Bereidingstijd:

25 minuten

Totale bereiding:

30 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van es cendol/ es dawet: indonesisch tropisch getränk mit kokosmilch

Bereidung

Cendol 1. Vermische das Reismehl mit dem Sagomehl und füge etwas Wasser hinzu. Koche das restliche Wasser, füge grüne Pandanblätter und ein bisschen Salz hinzu. 2. Die Mehlmischung in gekochtes Wasser geben. 3. Gut vermischen und kochen, bis ein dicker Brei entsteht (wie eine Paste). 4. Den Brei durch ein Sieb mit relativ großen runden Löchern sieben. Die Cendol-Mischung sollte wie Spaghetti aus dem Sieb kommen. 5. Danach das Cendol direkt in einen Behälter mit kaltem Wasser und Eis geben. 6. Der Cendol wird dann hart. 7. Den Cendol sieben und an die Seite stellen. **Sirup** Das Wasser und den Gula Java Brut in einen Topf geben und bei niedriger Hitze kochen bis ein Sirup entsteht. **Cendol optimal servieren** Ein wenig Cendol in ein hohes Glas gießen und abwechselnd Gula Java Brut Sirup und Kokosmilch in gesonderten Lagen darüber gießen. Geschabtes Eis oder Eiswürfel nach Geschmack hinzufügen.

Speziale wensen

- [Vegan](#)
- [Vegetarier](#)