



Halapa


Für 3-4 Personen



Etwas Rapsöl
Kanda Kola/ Alufolie



200 g Kurakkan Mehl
100 g Kithul Hakura (Kithul
Sirup) / Brauner Rohrzucker



80 g Kokosraspel
20 ml Wasser
2 TI Kardamompluver
1 TI Salz
Etwas Rapsöl
Kanda Kola/ Alufolie

Zubereitung

Halapa

2 Die Kokosraspel in den noch heißen Topf rühren und kurz rösten lassen. Dann Wasser, Kardamompulver, Salz und Kurakkan Mehl hinzufügen und so lange kneten, bis alles gut vermengt ist. Je nach Bedarf noch Wasser hinzufügen, bis der Teig leicht glänzt.

1 Kithul Sirup in einem Topf auf mittlerer Stufe erhitzen, bis es Blasen schlägt. Alternativ braunen Rohrzucker langsam erhitzen, bis es schmilzt und karamellisiert. Dann den Topf vom Herd nehmen.

3 Kanda Kola Blätter mit Rapsöl bestreichen. Alternativ Alufolie nehmen, in große Kreise schneiden und einfetten. Nun einen kleinen Teil vom Teig nehmen, in das Blatt geben und etwa ½ cm dick ausrollen.

4 Jetzt alle Blätter für 20 Minuten dämpfen, das Halapa aus dem Blatt holen und genießen!