Artikel vom 29.07.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 01:50 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/grater-cake-jamaikanische-kokos-ingwer-bonbons

Grater Cake – Jamaikanische Kokos-Ingwer-Bonbons



Foto: Marcel Jaxy

Zutaten (für 20 Portionen):

325 g frisch geriebene Kokosnuss (ersatzweise Kokosraspeln, mit etwas Kokosmilch angefeuchtet)

250 g Zucker

120 ml Wasser

1 EL frischer Ingwer (gerieben)

2 EL Rote-Bete-Saft (für eine natürliche rosa Färbung, optional)

1 Prise Salz

Zubereitung:

Für das süße Finale zunächst den Zucker zusammen mit dem Wasser und einer Prise Salz in einem Topf bei mittlerer Hitze aufkochen lassen, bis sich die Zuckerkristalle vollständig aufgelöst haben. Anschließend die frisch geriebene Kokosnuss sowie den aromatischen Ingwer einrühren. Das Ganze unter stetigem Rühren sanft köcheln lassen, bis die Masse wunderbar eindickt und sich fast wie von selbst vom Topfboden löst.

Nun die heiße Kokosmasse halbieren. Optional eine Hälfte mit dem Rote-Bete-Saft einfärben und die andere Hälfte in ihrem strahlenden, natürlichen Weiß belassen. Die noch warme Masse – hierbei unbedingt gut aufpassen, da sie wirklich sehr heiß ist – löffelweise auf ein leicht geöltes Backblech, eine Marmorplatte oder auf Backpapier geben und zu hübschen, kleinen Hügeln formen.

Zuletzt die traditionellen Kokos-Ingwer-Bonbons vollständig abkühlen und fest werden lassen, bevor diese kleine karibische Leckerei serviert werden kann.

Marcel Jaxy