

Kaya Toast mit Kokosaufstrich, Butter und weich gekochten Eiern

Lecker

HMAGAZIN



ZUBEREITUNG

Für den Kokosaufstrich „Kaya“ die Eigelbe in einer kleinen Schüssel glatt verquirlen. Die Pandanblätter jeweils verknoten. In einem kleinen Topf auf mittlerer Temperatur Kokoscreme, Zuckersorten und Pandanblätter erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist. Löffelweise das Eigelb mit dem Schneebesen einrühren und alles etwa 8 bis 10 Minuten leicht erhitzen. Die Creme dickt nach ein paar Minuten an und sollte cremig und gut zu streichen sein, da sie beim Abkühlen noch etwas nach dickt. Die Pandanblätter entfernen. Zum Aufbewahren Kaya in ein Schraubglas füllen und bis zu einer Woche im Kühlschrank kühlen und genießen. Die Creme sollte zum Verzehr idealerweise Zimmertemperatur haben, damit diese sich besser verstreichen lässt.

Zum Kochen der Eier reichlich Wasser in einem mittelgroßen Topf zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, den Herd ausstellen, die Eier hineingeben und 7 Minuten ziehen lassen. Eier mit einem Abseihlöffel aus dem Wasser heben und kalt abschrecken.

In einer Pfanne bei mittlerer Temperatur 2 EL Butter schmelzen und darin zwei Scheiben Brot von beiden Seiten goldbraun rösten. Beim Wenden erneut 2 EL Butter in der Pfanne schmelzen lassen. Mit den restlichen Brotscheiben genauso fortfahren.

Zum Servieren das warme Brot mit Kaya bestreichen, dünne Scheiben kalte Butter darauf verteilen und nach Geschmack mit Kokosraspeln dekorieren. Die Eier vorsichtig pellen und je zwei Stück in eine kleine Schale legen, mit Sojasauce und weißem Pfeffer würzen und leicht verquirlen. Das Toast in das verquirlte Ei dippen und genießen.

TIPP

Wem die nur halb gekochten Eier zu weich sind, kann sie natürlich auch nach Geschmack etwas fester kochen oder pochieren.

ZUTATEN

Für den Kokosaufstrich:
200 g Kokoscreme (nicht Kokosmilch!)
4 Eigelb
50 g Rohrzucker
50 g Palmzucker
3 Pandanblätter (Asiamarkt)

Für die Eier:
4 Eier
4 EL Sojasauce
weißer Pfeffer

Außerdem:
4 dicke Scheiben Weißbrot
8 EL + 4 TL Butter
Salz
optional: 1 EL Kokosraspel als Deko

UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, mittelgroße Pfanne, Pfannenwender, mittelgroßer Topf, Abseihlöffel, kleiner Topf, Schneebesen, kleine Schüssel