

# Cocadas

„Cocada“ ist der Spitzname, den Lola von ihrem Papai bekommen hat, denn Cocadas sind eine brasilianische Kokosnuss-Süßigkeit, die Papai über alles liebt – genauso, wie seine Tochter!

## Das brauchst du:

150 g Zucker  
2 Päckchen Vanillinzucker  
100 ml süße Sahne  
100 g Kokosraspel  
1 Eigelb  
100 ml Orangensaft  
1 TL geriebene Orangenschale  
1 TL geriebene Zitronenschale

## So wird es gemacht:

Vermische Zucker, Vanillinzucker und Sahne in einem Topf und lasse die Zutaten unter ständigem Rühren 15 Minuten lang kochen. Nimm anschließend den Topf vom Herd und rühre die Kokosraspel hinein. Verquirle in einer Schüssel das Eigelb, den Orangensaft sowie Orangen- und Zitronenschale und rühre das Ganze unter die Kokosmasse.

Bring nun die Masse unter ständigem Rühren erneut zum kochen. Nach etwa 15 Minuten oder sobald sich die Masse vom Topfboden löst, kannst du den Topf vom Herd nehmen.

Wenn die Masse erkaltet ist, forme kleine Bällchen. Feuchte dazu deine Hände mit Wasser an, damit die Masse nicht kleben bleibt. Wälze die Bällchen in Puderzucker, damit sie nicht zusammenkleben. Wenn du möchtest, kannst du sie anschließend noch mit einer Nelke garnieren.

Fertig ist die leckere Kokosnuss-Süßigkeit!



Illustrationen Dagmar Henze