



Nur noch wenige Tage  
bis zur Fußball-Weltmeisterschaft.  
Unser aller Wunsch möge Fairplay sein!

Als kleine Aufmerksamkeit schicke ich Ihnen / Euch heute das Rezept eines typisch  
brasilianischen Nachtisches.

## **BRASILIANISCHES KÜRBIS-KOKOSNUSS-DESSERT (DOCE DE ABÓBORA COM COCO)**

Dieses Kürbisdessert wird überall in Brasilien gegessen – dort heißt es *Doce de Abóbora com Coco* - und ist total einfach zu kochen. Normalerweise wird es zusammen mit Frischkäse (*queijo branco*) gegessen. Es schmeckt auch mit *Brillat-Savarin* (französischer Käse), Ziegenkäse oder aufs Brot gestrichen.  
Fertig in 45 Min.

Für 6 Portionen: 1 kg Hokkaido-Kürbis, Kerne und Fäden entfernt und in grobe Stücke schneiden, 400 g Zucker, 2 Zimtstangen, 10 Nelken, 150 g Kokosflocken

Kürbis, Zucker, Zimtstangen und Nelken in einen großen Topf geben und bei mittlerer bis niedriger Hitze ca. 30 Minuten köcheln, bis der Kürbis sehr weich ist – evtl. etwas Wasser dazugeben. Zwischendurch immer wieder umrühren. Kokosflocken dazugeben, alles gut vermischen und von der Herdplatte nehmen. Wenn die Kürbisstücke zu groß sind, kann man sie noch mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern. Etwas abkühlen lassen, in einen fest verschließbaren Behälter füllen und im Kühlschrank weiter abkühlen lassen. Kalt oder bei Zimmertemperatur servieren.

Lust auf brasilianische Spezialitäten, aber keine Zeit ?  
Ich komme zu Ihnen / Euch mit den Zutaten und bereite alles vor.  
Für mehr Informationen, einfach eine Email an [angela@nutrisurya.com](mailto:angela@nutrisurya.com)  
schicken.

**Viel Spaß bei der WM 2014 !  
Angela**