



## Gedämpfte Bienenwabenkuchen

Das folgende Rezept ergibt ca. 20 Küchlein mit einem Durchmesser von 4-5 cm  
Als Förmchen eignen sich kleinere Schälchen oder Kuchenförmchen.

### Zutaten:

- 200g Reismehl
- 40g Tapiokamehl
- ½ TL Trockenhefe
- 180ml Wasser
- 160ml Kokosmilch
- 120g Zucker

### Zubereitung:

Kokosmilch und Zucker in einem Topf leicht erwärmen bis der Zucker geschmolzen ist.

Reismehl, Tapiokamehl und die Trockenhefe in einer Schüssel vermischen. Das Wasser hinzufügen und zu einem Teig verarbeiten. Dieses ca. 10 min. gut durchkneten und anschließend das Kokos- Zucker- Gemisch hinzufügen. Alles solange miteinander verrühren bis der Teig sich komplett aufgelöst hat.

Etwa 1 ½ Stunde gehen lassen.

Währenddessen die Förmchen mit einem leichten Ölfilm versehen. Am besten geht das mit einem in etwas Öl getauchten Küchenpapier.

Einen großen Topf mit Dampfesatz bei mittlerer Hitze aufsetzen. Die Förmchen hineinsetzen.

Den Teig nochmals durchrühren und in die Förmchen füllen.

Abhängig von deren Größe die Küchlein ca. 10- 15 min. dämpfen.