

Ein landestypisches Buffet zum Weltgebetstag

Die landestypischen Speisen auf dem Buffet gehören zur Feier jedes Weltgebetstags. In Suhlendorf plant das Vorbereitungsteam dafür in jedem Jahr eine Pause zwischen der Länderinformation und dem Gottesdienst ein. Vielleicht kommen Sie / kommt ihr beim Lesen der folgenden Rezepte aus Vanuatu auf den Geschmack und bereitet etwas vor für den Weltgebetstag zuhause. Die Mitwirkenden im Vorbereitungsteam entdecken immer etwas Neues in der Küche des Gastgeberlandes. Wir wünschen Ihnen / euch viel Freude beim Ausprobieren und Genießen!

Ingwerkuchen



Zutaten (für ein Blech)

- 200 g Butter
- 330 g Zuckerrübensirup
- 400 g brauner Zucker
- 500 g Mehl
- 1 EL Backpulver
- 1 Messerspitze Natron
- 1 TL Zimt
- ½ TL Salz
- 3 – 4 EL geriebener Ingwer
- 1 EL geriebene Zitronenschale
- 200 ml warme Milch
- 2 Beutel Schlagcremepulver
- 400 ml Kokosmilch



Zubereitung

Butter, Zuckerrübensirup und Zucker schmelzen und abkühlen lassen. Mehl mit Backpulver, Natron, Zimt, Salz, Ingwer und Zitronenschale vermischen. Die Butter-Zuckermischung dazugeben und gut verrühren. Nach und nach die warme Milch untermischen. Den Teig auf ein hohes Backblech geben und bei 180 Grad circa 40 Minuten backen.

Schlagcremepulver mit der Kokosmilch aufschlagen und auf dem abgekühlten Kuchen verteilen.

Ananas-Salat:

- 2 Tassen reife gewürfelte Papaya
- 2 Tassen gewürfelte Ananas
- 6 EL Zitronensaft

Alle Zutaten gut vermischen und 30 Minuten kühl stellen.



Süßkartoffel- und Ananasauflauf (vegetarisch)

(4 Portionen)

4 mittelgroße Süßkartoffeln
1 frische Ananas
1 EL Kokosraspeln
2 EL gehackte Frühlingszwiebeln
2 EL Butter
Salz

Käsesoße:

2 EL Butter
2 EL Mehl
ca. 300 ml Wasser
200g Sahneschmelzkäse



Süßkartoffeln schälen, würfeln und weichkochen. Ananas schälen, Strunk entfernen und würfeln. Für die Käsesoße Butter zerlassen und das Mehl hinzugeben. Gut verrühren. Nach und nach das Wasser angießen, so dass eine glatte Soße entsteht. Den Schmelzkäse hinzugeben und langsam erhitzen.

Auflaufform einfetten. Die Hälfte der Süßkartoffeln, Ananas, Kokosraspeln und Frühlingszwiebeln hineingeben und mit der Hälfte der Soße überziehen. Darauf den Rest der Zutaten verteilen und mit der Käsesoße überziehen.

Bei 180 Grad Umluft 30 Minuten backen.

Kokosnuss Scones

12 Stück
4 EL Kokosnusscreme
40g Kokosraspeln
2 TL Zucker
1 Ei
200g Mehl
1 TL Backpulver



Kokosnusscreme, Zucker und Ei gut verrühren. Kokosraspeln, Backpulver dazugeben und vermischen. Nach und nach das Mehl gut unterrühren. Den festen Teig in 12 Kugeln teilen und in ein Muffinblech geben. Bei 200 Grad backen bis sie goldbraun sind (ca. 15min).

Guten Appetit!