

## Kokosbrötchen für den Dämpfkorb



### Zutaten für etwa 8 Brötchen:

400 ml Kokosmilch  
500 g Mehl  
20 g Backpulver  
Salz

### Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Teig bereiten und in 8 Portionen teilen. Nach Belieben können kleinere Portionen geformt werden, die Garzeit verringert sich dann entsprechend.

Dämpfkörbe aus Bambus oder Dämpfeinsatz für den Topf

mit Backpapier auslegen oder die Teigklößchen in Papierförmchen für Muffins geben. Etwa 10 – 15 Minuten über kochendem Wasser dämpfen.

Die Brötchen passen als Beilage zu allen Gerichten mit einer kräftigen Sauce (z.B. Hähnchencurry, Asiagemüse oder Züricher Geschnetzeltes) oder auch zu Gegrilltem und Dips.

Bild: Lisa Redfern auf Pixabay