



Kokossauce

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Karibisch, passt zu exotischen Früchten, einfach lecker

Zutaten

- 125 ml Schlagsahne
- 125 ml Milch
- 3 Eigelb
- 40 g Zucker
- 6 El Kokos Likör

Zubereitungsart

Schritt1

Die Sahne und Milch erhitzen, die Eigelbe mit dem Zucker mit dem Handmixer cremig aufschlagen.

Schritt2

Die heiße Sahnemilch mit dem Schneebesen nach und nach dazu geben.

Schritt3

Wieder aufs Feuer schieben und mit dem Kochlöffel bei mittlerer Hitze ständig rühren, bis die Eigelbe die Kokossauce sämig binden.

Schritt4

Auskühlen lassen und den Kokoslikör verrühren.

Rezeptart: Dessertsoßen **Tags:** kokos

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kokossauce/>