

FRÜHSTÜCK & DESSERTS

Nigerian Custard zum Frühstück



VORBEREITUNG
3 Min.

KOCHEN
5 Min.

GESAMT
8 Min.

MENGE
2 Portionen

Custard ist in Nigeria und Ghana ein beliebtes Frühstück. Das Pulver wird mit kaltem Wasser angerührt und mit kochendem Wasser übergossen, bis eine cremige Masse entsteht.

Zutaten für 2 Portionen

- 4 EL Custard Powder (Vanille oder Banane)
- ca. 50 ml kaltes Wasser
- ca. 400 ml kochendes Wasser
- Zucker und Milch nach Geschmack

Zubereitung

- 1 Custard Powder in einer Schüssel mit dem kalten Wasser zu einer glatten Paste verrühren.
- 2 Kochendes Wasser in einem dünnen Strahl unter ständigem Rühren zugießen, bis die Masse eindickt und glänzt.
- 3 Ist sie nicht dick genug, kurz im Topf unter Rühren erhitzen.
- 4 Mit Zucker und Milch abschmecken.

Tipps

- Das Wasser muss wirklich kochen, sonst wird der Custard nicht fest.
- Klassisch mit Akara, Moi Moi oder Brot.

Häufige Fragen

Warum wird mein Custard nicht fest?

Das Wasser muss wirklich kochen. Ist die Masse trotzdem zu dünn, kurz im Topf unter Rühren erhitzen.

Kann ich Custard mit Milch statt Wasser machen?

Im Rezept wird mit Wasser angerührt und Milch nach Geschmack ergänzt. Wie du das Pulver mit Milch zubereitest, steht auf der jeweiligen Packung.

Kann man Custard aufbewahren?

Custard schmeckt frisch am besten. Reste abgedeckt im Kühlschrank lagern und innerhalb eines Tages essen.

Was isst man zu Custard?

Klassisch Akara, Moi Moi oder Brot.

Zutaten aus unserem Shop

- Bigi Mama Custard Powder Vanille 400 g
- Bigi Mama Custard Powder Banane 400 g
- Checkers Custard Powder Vanille 1 kg
- Bird's Custard Powder 300 g

Aktuelle Preise und Bestellung – Versand in ganz Deutschland oder kostenlose Abholung in Dillingen/Saar:

10eleven.de/rezepte/nigerian-custard/



Scannen & einkaufen