

Samoanische Pani Popo



Fluffiger Hefeteig, cremige Kokosmilch und eine süße, karamellige Note: Pani Popo sind kleine samoanische Hefebällchen, die gerade erst ihren Weg nach Deutschland finden. In diesem Beitrag erzähle ich euch, wie ich auf dieses besondere Dessert aufmerksam geworden bin und warum ich die Kombination aus weichem Hefeteig und Kokossoße unbedingt selbst ausprobieren wollte. Das Ergebnis sind 16 kleine, unglaublich fluffige Bällchen, die beim Backen die cremige Kokossoße aufsaugen und dadurch etwas ganz Besonderes werden.

Backzeit Teig: 30 - 35 Min

Temperatur Teig: 175 °C, O/U

Backform: Rechteckig

Durchmesser: 30 x 30 cm

Anspruch: ★☆☆☆☆

Zutaten

PANI POPO

- ☐ Hefeteig (s. Zimtschnecken Rezept)
- ☐ 300 ml Kokosmilch
- ☐ ca. 65 bis 70 g gezuckerte Kondensmilch
- ☐ optional 1 TL Vanille
- ☐ 1 Prise Salz
- ☐ Kokosraspeln



Zubereitung

- 16 Bällchen à ca. 66 g in die Form setzen und gehen lassen.
- Etwas mehr als die Hälfte der Kokossoße gleichmäßig über und zwischen die Bällchen geben.
- Bei 180 °C Ober-/Unterhitze für ca. 35 Min. backen.
- Nach dem Backen die restliche Kokossoße über die noch warmen Bällchen träufeln.
- Zum Schluss Kokosraspeln darüberstreuen.

Mit Liebe gebacken,

Amelie