



# Xenia Kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> [xenia@bluepingu.de](mailto:xenia@bluepingu.de)

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

## Mexikanische Süße Tacos

Was ich nicht wusste: es gibt auch süße Tacos. Das hab ich erstmal bei einem Blogger entdeckt. Dann gezielt danach gesucht und drüber gelesen. Und hier jetzt zwei Füllungen. Schmeckt auch gut zu Reis oder einfach auch so als Süßspeise.

### Apfel-Kokos Füllung für ca 6 Tacos

Mal ein paar Worte zum Thema Zucker. Der bei uns übliche weiße Raffinade Zucker hat aus meiner Sicht wenig Geschmack außer süß. Wer sich mit authentischer Küche aus anderen Ländern beschäftigt, stellt schnell fest, dass jede Küche ihre typische Süße hat. Und die beeinflusst sehr stark den Geschmack der Gerichte.

Für die mexikanische Küche empfehle ich braunen Roh-Rohrzucker. Vorsicht: oft wird gefärbter Industriezucker als brauner Zucker verkauft. That is not the real Thing. Auf Nummer sicher geht man in Bio laden. Und bei der Bezeichnung Roh-Rohrzucker. Die Farbe ist dunkelbraun und der Zucker ist schwer und leicht klebrig. Er gibt einen intensiven, Karamell-artigen Geschmack.

Man kann den Rum im Rezept weglassen. Man kann billigen Rum nehmen. Oder man gönnt sich was und kauf Kokosnuss Rum. Der wird über frischer Kokosnuss gelagert und riecht und schmeckt intensiv nach Kokos. Ich bin verrückt nach dem Zeug. Lecker zum Backen. Lecker für Cocktails. Und lecker auch einfach pur. 😊

### Zutaten

- 1 Dose Kokosnussmilch
- 170 g Roh Rohrzucker
- 2 säuerliche, grüne Äpfel
- ¼ TL Zimt
- 2 EL Rum
- 1 TL Salz

1. Kokosnussmilch, Zimt, Rum, Zucker und Salz zusammen aufkochen und dann bei mittlerer Hitze und offenem Topfdeckel so lange einkochen lassen, bis es eine dicke, reduzierte Soße geworden ist.
2. Die Äpfel entkernen und dann in feine Spalten schneiden.
3. In die Soße geben und kurz aufkochen lassen – die Äpfel sollen leicht weich, aber nicht matschig werden.





## Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> [xenia@bluepingu.de](mailto:xenia@bluepingu.de)

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

### Ananas-Bananen Füllung für ca. 8 Tacos

In diesem Rezept kommt eine anderen, typisch mexikanische Zutat zum Einsatz: Agaven Sirup. Sollte sowieso jeder vegane Haushalt im Vorratsschrank haben. Das ist der Ersatz für Honig. Mein Honigkuchen-Plätzchen-Rezept kommt noch von meiner Oma und ich habe einfach 1:1 den Honig mit Agavendicksaft ersetzt. Funktioniert toll. Und auch einfach so auf Margarine-Brot. Lecker.

Sieht auf dem Bild nach matsche aus. Schmeckt aber voll lecker.

#### Zutaten

250 ml Wasser  
250 ml Agavendicksaft  
1 große Banane  
250 g Ananas  
1 Prise Zimt

1. Wasser und Agavendicksaft zusammen aufkochen.
2. Ananas schälen, entkernen und würfeln. Banane in Stücke schneiden. In den eingekochten Sirup geben und aufkochen.
3. Mit Zimt abschmecken.

