

Rezepte «Eusi Landchuchi»

Soojeonggwa mit getrockneten Kaki

Dessert von Min-Jung Kim

für 4 Personen

Soojeonggwa

- 100 g Ingwer
- 100 g Zimt
- 2 l Wasser
- 250 g Rohrzucker

Den Ingwer schälen, anschliessend sehr fein schneiden und in eine Pfanne geben. Mit 1 l Wasser bedecken. Aufkochen und 10 Min. stark kochen lassen. Anschliessend Hitze reduzieren und weitere 10 Min. leicht köcheln lassen.

In einer andern Pfanne 1 l Wasser bereitstellen. Zimt zugeben und ebenfalls aufkochen lassen. Bei starker Hitze 10 Min. kochen lassen, Hitze reduzieren und weitere 10 Min. leicht köcheln lassen.

Ingwer- und Zimtwasser zusammengiessen und noch einmal 30 Min. auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Die Flüssigkeit absieben und zurück in die Pfanne geben. Jetzt den Zucker beifügen und das Ganze noch einmal 10 Min. köcheln lassen. Die Flüssigkeit abkühlen lassen.

Getrocknete Kaki

- 4 frische Kaki
- 12 Baumnuskerne
- 4 Erdbeeren
- 4 Pfefferminzblätter

Kaki waschen auf ein Backblech legen und bei 60-65° Grad 10-16 Stunden (je nach Grösse) trocknen. Wer über einen Dörrautomat verfügt, kann Kakis auch darin bei 50° Grad trocknen.

Kurz vor dem Servieren Kaki der Länge nach aufschneiden mit Baumnusskernen füllen und wieder schliessen. Der Breite nach in Tranchen schneiden.

Erdbeere aufschneiden.

Anrichten

Soojeonggwa in Schälchen abfüllen und auf Dessertteller stellen. Kaki dazu anrichten und mit Erdbeere und Pfefferminzblatt ausgarnieren.