

**Kochkurs am 10.06.2026
mit Frau und Herr Roca Justiniano (Mama und
Papa von Valentina und Rafael)**



„Bolivianische Kinderleckereien“

Cocina Boliviana

Flan

200 g	Zucker
5	Eier
500 ml Milch	
300 g	Kondensmilch
250 ml Rahm	
1 EL	Vanille



Zucker in einer Pfanne karamellisieren und in eine Form gießen oder auf die Förmchen verteilen (z.B. Muffinblech). Eier mixen, Milch, Kondensmilch, Rahm und Vanille unterrühren. Auf das inzwischen hart gewordene Karamell gießen und mit Alufolie abdecken. Im Wasserbad bei 180°C ca. 35-40 min. backen.

Cunāpé

300 g	Almidón de Yuca (Maniok-Stärke)
250 g	Gouda + Mozzarella gerieben
2 EL	Butter
1	Ei
120 ml	Milch
etw.	Backpulver
	Salz



Almidón und geriebener Käse gut vermengen. Backpulver hinzufügen. Geschmolzene Butter, 1 Ei und Milch unterrühren. Salzen und den Teig fest kneten. Dann Kugeln formen und in die Mitte einen Daumen eindrücken. Auf ein Blech mit Backpapier legen und im vorgeheizten (!) Backrohr bei 180°C ca. 15-20 min. backen. Backrohr nicht öffnen, damit die Cunāpés nicht zusammenfallen.



Malvavisco

250 ml	Wasser
20 g	Gelatinepulver ohne Geschmack
20 g	Gelatinepulver mit Geschmack
	(Alternative: doppelte Menge Gelatine ohne Geschmack, Lebensmittelfarbe, Aroma)
1 Pk.	Vanillezucker
70 g	Zucker (nach Geschmack)
1 EL	Maizena und Staubzucker



Wasser erhitzen, Gelatine hinzufügen und gut verrühren. Zucker hinzufügen und durch Rühren gut auflösen. Dann ca. 10 min. mixen, bis die Masse eine cremige Konsistenz hat. Auflaufform mit Butter bepinseln und das Maizena-Staubzucker Gemisch darüber sieben. Marshmallow-Creme einfüllen und ca. 30min. in den Kühlschrank stellen.

Dulce de Leche

Dulce de Leche Creme mit Waffeln, Omelette oder in einer Biskuitrolle genießen.

