

## **Brasilianische Kochkunst/Culinária brasileira**

## **Brasilianische & deutsche Kochrezepte/Receitas brasileiras & alemãs**

### ***Süßigkeiten/Doces-Docinhos: Beijinho de coco & Brigadeiro***



Foto: Professora Fábيا

**Kochen Sie gern? Schon mal was Brasilianisches gekocht?  
Überraschen Sie Ihre Familie oder Freunde!  
Hier können Sie alle unsere Rezepte auf Deutsch und auf Portugiesisch lesen.  
Wenn Sie Portugiesisch lernen oder gelernt haben, versuchen Sie zuerst das  
Rezept auf Portugiesisch zu lesen. Sie werden ganz bestimmt verstehen worum es  
geht ;-)  
Schauen Sie sich auch Webseiten an, wo die brasilianischen Star-Köche Ihre  
Kochkunst uns verraten (Siehe Links)  
Dann wünsche ich euch allen...  
Guten Appetit!**

**Schöne Grüße**

**Professora Fábيا  
<http://linguacultura.wordpress.com>**

## Beijinho de Coco

### Was ist ein "Beijinho de Coco"?

**Beijinho de Coco** ist ein brasilianisches Konfekt, das bei Kindergeburtstagen nicht fehlen darf. **Beijo** bedeutet auf Deutsch **Kuss** und **beijinho** ist die Verkleinerungsform, also **Küsschen**. Das traditionelle Rezept wird nur aus Kokosnuss gemacht. Es gibt viele Varianten dieses Rezeptes im Internet zu finden, z.B. mit Eier, Vanille, Likör oder Rum. Für das **Kokosküsschen**, sowie für die meisten brasilianischen Süßigkeiten und Nachspeisen, benötigt man **gezuckerte Kondensmilch (leite condensado)**.

#### Wo können Sie sich das Produkt besorgen?

- in brasilianischen Shops (z.B. [www.coisas.de](http://www.coisas.de)), Bonus-Supermarkt, Real-Markt oder Galeria-Kaufhof unter "Milchmädchen" von Nestlé
- in asiatischen afrikanischen oder indischen Läden unter „Lait Concentré Sucré“, aus Holland von Peak
- im Kaufland unter „Kondensmilch-gezuckert von „Dovgan“-Russische Küche

#### Brasilien X Deutschland

Brasilianische Kochrezepte werden öfters anders vorgestellt als in Deutschland, anstatt nach Gramm wird in Löffel oder Tassen gemessen, weil nicht jeder in Brasilien eine Küchen-Waage zu Hause hat. Beachten Sie das, wenn Sie brasilianische Kochrezepte in den brasilianischen Webseiten suchen.

### Das traditionelle Rezept

#### Die Zutaten für ca. 40 kleine Portionen

- 2 halbvoll Tassen gezuckerte Kondensmilch (ca. 400 g)
- 1 vollen Suppenlöffel Margarine (ca. 30 g)
- 1 halbvoll Tasse Kokosraspel (ca. 200 g)
- Nelken zum dekorieren.

#### Die Vorbereitung

Die Margarine, die Kondensmilch und die Kokosraspel in einen kleinen Kochtopf geben und zufügen. Auf mittlerer Temperatur unter ständigem Rühren erwärmen, aber nicht kochen. Nach ca. 10 Min. wird die Creme dicklich, so dass sich im Topf eine "Straße" ziehen lässt, d.h., dass man den Topfboden einen Moment sehen kann, bevor die Creme wieder zurückläuft. Dann hat die Masse die richtige Konsistenz. Die Creme auf einen Teller geben und völlig erkalten lassen. Dabei wird die Creme fest. Mit ganz leicht eingefetteten Händen (Margarine nehmen) werden nun kleine **Kokoskugeln (beijinhos)** geformt. In Kokosraspel und Zucker wälzen, eine Nelke in die Mitte stecken und bis zum Verzehr kühl stellen. Je nach Wunsch, die **Beijinhos** in ganz kleinen Pralinenkapseln rein tun. Im Kühlschrank kann man die **Beijinhos** 3 bis 4 Tage in einer geschlossenen Dose aufbewahren.

#### Und nicht vergessen!

Jedes **beijinho** ist ein Stückchen brasilianische Sonne und Lebensfreude, die Sie zu sich nehmen. Also, genießen Sie das Küsschen und lachen Sie bitte dazu ;-)

Siehe auch **Brigadeiro-Rezept**. Sowie die **Beijinhos**, gehören auch sie zu jeder Geburtstagsfeier dazu.

# Brigadeiro

## Was ist ein „Brigadeiro“?

**Brigadeiro** ist ein brasilianisches Konfekt, das zu Kindergeburtstagen zubereitet wird. Für die *Brigadeiros* (Mehrzahl von *Brigadeiro*) benötigt man die gezuckerte Kondensmilch z.B. von Nestlé "Milchmädchen".

Das traditionelle Rezept wird nur aus Schokoladen gemacht. Es gibt viele Varianten dieses Rezeptes im Internet, z.B. mit Eier, Vanille, Likör, Rum oder Nüssen.

Für die **Schokokugel**, sowie für die meisten brasilianischen Süßigkeiten und Nachspeisen, benötigt man **gezuckerte Kondensmilch (leite condensado)**.

Zu diesen Schokokugeln namens „Brigadeiro“ gibt es eine nette Geschichte. Hier erfahren Sie ihren Ursprung: [http://pt.wikipedia.org/wiki/Brigadeiro\\_\(doce\)](http://pt.wikipedia.org/wiki/Brigadeiro_(doce)) (auf Portugiesisch. Weitere Sprachen: siehe an der linken Seite!

### Wo Sie sich das Produkt besorgen können?

- in brasilianischen Shops (z.B. [www.coisas.de](http://www.coisas.de)), Bonus-Supermarkt, Real-Markt oder Galeria-Kaufhof unter "Milchmädchen" von Nestlé
- in asiatischen afrikanischen oder indischen Läden unter „Lait Concentré Sucré“, aus Holland von Peak
- im Kaufland unter „Kondensmilch-gezuckert von „Dovgan“-Russische Küche

### Brasilien X Deutschland

Brasilianische Kochrezepte werden öfters anders vorgestellt als in Deutschland, anstatt nach Gramm wird in Löffel oder Tassen gemessen, weil nicht jeder in Brasilien eine Küchen-Waage zu Hause hat. Beachten Sie das, wenn Sie brasilianische Kochrezepte in den brasilianischen Webseiten suchen.

## Das traditionelle Rezept

### Die Zutaten für ca. 40 kleine Portionen

- 2 halbvoll Tassen gezuckerte Kondensmilch (ca. 400 g)
- 1 vollen Suppenlöffel Butter oder Margarine (ca. 30 g)
- 1 Suppenlöffel Kakaopulver, entölt (ca. 20 g) – Oder 4 Löffel Kaba oder Nesquik!
- halbe Tasse [Schokostreusel](#) (ca. 100 g)

### Die Vorbereitung

Den Inhalt in einen kleinen [Kochtopf](#) geben, Butter oder Margarine und Kakao (z.B. entölten) hinzufügen. Auf mittlerer Temperatur die Kondensmilch unter ständigen Rühren erwärmen, aber nicht kochen. Nach ca. 10 Min. wird die Creme dicklich, so dass sich im Topf eine "Straße" ziehen lässt, d.h., dass man den Topfboden einen Moment sehen kann, bevor die Creme wieder zurückläuft. Dann hat die Masse die richtige Konsistenz. Die Creme auf einen Teller geben und völlig erkalten lassen. Dabei wird die Creme fest. Mit ganz leicht eingefetteten Händen (Butter oder Margarine nehmen) werden nun kleine **Brigadeiros (Schokoladenkugeln)** geformt. In Schokoladenstreuseln wälzen und bis zum Verzehr kühl stellen. Je nach Wunsch, die *Brigadeiros* in ganz kleinen Pralinenkapseln rein tun. Im Kühlschrank kann man die *Brigadeiros* 3 bis 4 Tage in einer geschlossenen Dose aufbewahren.

Siehe auch das Rezept **Beijinho de Coco**. So bereiten Sie sich das perfekte Duo aus Brasilien!

## Interessante Links

**Brasilianische Kochkunst – Kochrezepte (AUF PORTUGIESISCH)**  
***Culinária brasileira - Receitas***

### TV-Stars

Edu Guedes: <http://www.eduquedes.com.br/edu/>

Ivo Faria: [www.vecchiosogno.com.br](http://www.vecchiosogno.com.br)

Ana Maria Braga (Todas as **receitas** da **Ana Maria Braga** e os pratos dos chefs do Clube Mais Você de Gastronomia): <http://receitas.maisvoce.globo.com/>

Regionale Küche (*Receitas de Típicas de todos os estados brasileiros*)  
[www.tudook.com/receitasbrasileiras/](http://www.tudook.com/receitasbrasileiras/)

Omas Küche (*Cozinha da vovó*)  
[www.cozinhadavovo.com/](http://www.cozinhadavovo.com/)

Videos: Brasilianische Küche (*Vídeos de Culinária brasileira*)  
[http://www.google.de/search?q=culinaria+brasileira&hl=de&rlz=1T4HPEB\\_de\\_261DE264&prmd=ivns&source=univ&tbs=vid:1&tbo=u&ei=NIsGTezfLIXssgbl\\_rSYBw&sa=X&oi=video\\_result\\_group&ct=title&resnum=11&ved=0CJoBEKsEMAO](http://www.google.de/search?q=culinaria+brasileira&hl=de&rlz=1T4HPEB_de_261DE264&prmd=ivns&source=univ&tbs=vid:1&tbo=u&ei=NIsGTezfLIXssgbl_rSYBw&sa=X&oi=video_result_group&ct=title&resnum=11&ved=0CJoBEKsEMAO)