

---

# Olhos de Sogra - Schwiegermutter's Augen

---

## Zutaten

- 500 g Trockenpflaumen; ohne Steine
- 250 g Kokosflocken
- 300 g Zucker
- 6 El. ;Wasser
- Stangenzimt
- 5 Nelken
- 3 Eier

## Zubereitung

Den Zucker mit dem Wasser zum Kochen bringen. Feingemahlene Zimt und Nelken sowie die Kokosflocken hinzufügen. Unter ständigem Rühren die zuvor verquirlten Eier hineinrühren und so lange kochen lassen, bis die Masse beginnt, sich vom Topfboden zu lösen. Erkalten lassen und die Pflaumen damit füllen.

\* Quelle: Nach: Moema Parente Augel Brasilianisch kochen, Edition dia, 1993 ISBN 3 86034 129 4  
[www.kochbuch.ovbs15.ruhr-uni-bochum.de/cgi-bin/stichwort?Brasilien](http://www.kochbuch.ovbs15.ruhr-uni-bochum.de/cgi-bin/stichwort?Brasilien)