

## Wattalappan Süßspeise aus Sri Lanka

6 Eier  
300g Zucker  
Eine Handvoll Rosinen  
Eine Handvoll Cashews halbiert  
Zimt  
200g Kokosmilch  
Cardamom  
Butter um die Form einzufetten

Diese Menge ergibt eine Springform von 24cm Durchmesser

Zucker karamelisieren lassen, mit Kokosmilch ablöschen, kochen bis alles Caramel aufgelöst ist, abkühlen lassen  
Eier mit dem Mixer ca. 8 Minuten schaumig schlagen  
Kalte Caramelmasse dazu mischen, ebenso Zimt und Cardamom  
In bebutterte Springform füllen, mit Alufolie abdecken  
Backen bei 200 Grad 10 Minuten  
Herausnehmen, mit dem Messer Luftblasen ablassen, Sultaninen und Cashews darüber verteilen, Alufolie wieder drauf und 20 bis 30 Minuten weiterbacken. Mit einem Messer reinstechen, das Messer soll sauber bleiben, dann ist es fertig. Abkühlen lassen, geniessen