



nK
NOBLE KOMMUNIKATION

PRESSEINFORMATION

Die süßen Genüsse der Malediven mit Sun Siyam entdecken

Zwischen Kokosduft und karamellisierten Aromen – traditionelle Süßspeisen als Ausdruck maledivischer Genusskultur

Frankfurt – 23. April 2026. Es sind oft die kleinen, süßen Momente, die eine Reise unvergesslich machen. Auf den Malediven geht der Genuss von Desserts weit über den bloßen Geschmack hinaus, er wird zum Ausdruck von Kultur, Gastfreundschaft und einem entschleunigten Lebensrhythmus. Bei den Sun Siyam Resorts werden diese Traditionen spürbar erlebbar, ob als liebevolle Geste zur Begrüßung oder als genussvoller Abschluss eines tropischen Tages: Süßspeisen sind fester Bestandteil des Insellebens.



Traditionelle Süßspeisen als Ausdruck maledivischer Genusskultur bei den Sun Siyam Resorts. Copyright: Sun Siyam Resorts

So erzählen die süßen Spezialitäten der Malediven nicht nur von exotischen Aromen, sondern auch von einer Kultur, die Genuss als bewusstes Erlebnis versteht, geprägt von Wärme, Gemeinschaft und der Kunst, den Augenblick zu zelebrieren. Frisch geriebene Kokosnuss am Nachmittag, der warme Duft von karamellisierendem Zucker auf dem Herd und die ruhige, fast meditative Handarbeit bei der Zubereitung, all das prägt die kulinarische Identität der Inseln und findet sich auch in der Küche von Sun Siyam wieder. Die traditionellen Rezepte werden oft über Generationen weitergegeben und spiegeln die enge Verbindung zur Natur und den lokalen Zutaten wider.

Ein Klassiker der maledivischen Dessertkultur ist Foni Boakibaa, ein saftiger Kokoskuchen, der mit feiner Kardamomnote veredelt wird. Goldbraun gebacken und innen zart, vereint er einfache Zutaten zu einem harmonischen Geschmackserlebnis. Jeder Bissen vermittelt ein Gefühl von Vertrautheit – selbst für Erstbesucher.

Foni Boakibaa (Traditioneller maledivischer Kokoskuchen)

Zutaten:

2 Tassen frisch geriebene Kokosnuss

$\frac{3}{4}$ –1 Tasse Zucker oder Hakuru

$\frac{1}{2}$ Tasse Mehl

3 Eier

$\frac{1}{2}$ TL Kardamompulver

2 EL geschmolzene Butter (optional)

1 TL Vanilleextrakt (optional)

1 Prise Salz

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen und eine Form einfetten. Eier und Zucker schaumig schlagen. Kokosnuss unterheben, anschließend Mehl, Kardamom und Salz einrühren. Optional Butter und Vanille hinzufügen. Teig in die Form geben und glatt streichen. Backen, bis die Oberfläche goldbraun ist und die Ränder leicht knusprig sind, während das Innere saftig bleibt. Vor dem Schneiden abkühlen lassen.

Tipp: Frische Kokosnuss sorgt für intensiveren Geschmack, Hakuru verleiht eine leicht karamellige Note.

Ebenso typisch ist Caramel Folhi: hauchdünne, zarte Pfannkuchen, gefüllt mit einer intensiven Kokos-Karamell-Mischung. Die kunstvoll gefalteten kleinen Köstlichkeiten stehen für Geduld und Präzision in der Zubereitung und laden dazu ein, bewusst zu genießen und den Moment auszukosten.

Caramel Folhi (Pfannkuchen mit Kokos-Karamell-Füllung)

Zutaten:

Für die Pfannkuchen:

1 Tasse Mehl

2 Eier

$1\frac{1}{2}$ Tassen Milch oder Wasser

1 EL Zucker

1 Prise Salz

Für die Füllung:

$1\frac{1}{2}$ Tassen geriebene Kokosnuss

$\frac{3}{4}$ Tasse Zucker oder Hakuru

$\frac{1}{4}$ Tasse Wasser

½ TL Kardamompulver
1 TL Butter (optional)

Zubereitung:

Aus Mehl, Eiern, Flüssigkeit, Zucker und Salz einen glatten, dünnen Teig rühren und kurz ruhen lassen. In einer Pfanne zu dünnen, hellen Pfannkuchen ausbacken. Für die Füllung Zucker oder Hakuru mit Wasser erhitzen, bis ein Karamellsirup entsteht. Kokosnuss hinzufügen und zu einer dicken, klebrigen Masse einkochen. Mit Kardamom und optional Butter verfeinern. Füllung auf die Pfannkuchen geben und diese zu Rollen oder kleinen Päckchen falten. Tipp: Die Pfannkuchen nicht zu lange backen, damit sie weich bleiben.

Nicht zuletzt sind es die kleinen Details, die in Erinnerung bleiben. Süßspeisen wie Bondi, hergestellt aus junger Kokosnuss und traditionellen Süßungsmitteln, sind ein fester Bestandteil der lokalen Esskultur und auch im Sun Siyam Resort Teil liebevoller abendlicher Gesten, etwa im Turndown-Service.

Weitere Informationen zu Sun Siyam Resorts unter www.sunsiyam.com

BILDMATERIAL & DISCLAIMER

Diese Meldung und passendes Bildmaterial sind [hier](#) verfügbar. Allgemeines Bildmaterial zu Sun Siyam Resorts kann [hier](#) heruntergeladen werden (Copyright wie angegeben).

Aus Gründen des Leseflusses haben wir in dem Text auf das Gendern verzichtet. Wenn wir über Künstler, Darsteller und Co. sprechen, so meinen wir dies stets geschlechts- und orientierungsneutral. Wir sehen stets den Menschen, Inklusion ist für uns selbstverständlich.

ÜBER SUN SIYAM RESORTS

Sun Siyam Resorts wurde 1990 von Ahmed Siyam Mohamed gegründet und ist eine der führenden, inhabergeführten Hotelgruppen der Malediven. Ausgehend von einer tiefen Verbundenheit mit den Inseln und ihrer Kultur entwickelte sich das Unternehmen von einem familiengeführten Resort zu einer international renommierten Hotelmarke. Den Anfang machte 1998 Sun Siyam Vilu Reef, gefolgt von einer kontinuierlichen Expansion auf heute sechs Resorts auf den Malediven und in Sri Lanka. Das Portfolio ist unter „The House of Siyam“ vereint und gliedert sich in drei Kollektionen: Luxury (Sun Siyam Iru Fushi), Lifestyle (Sun Siyam Olhuveli und Siyam World), Privé (Sun Siyam Iru Veli, Sun Siyam Vilu Reef sowie Sun Siyam Pasikudah auf Sri Lanka). Unter dem Leitgedanken „The Home of the Maldivian Spirit“ verbindet Sun Siyam authentische Inselkultur mit innovativen Signature Experiences wie der Insta Villa, dem ersten Überwasser-Fotostudio der Malediven, oder Maldivian Roots, einer wöchentlichen Feier regionaler Traditionen. Jede Buchung unterstützt zudem Umwelt- und Sozialprojekte im Rahmen von Sun Siyam Care.

PRESSEKONTAKT SUN SIYAM

noble kommunikation GmbH

Bernadette Krefeld-Vehma

Kaiserstraße 19–21

(Postanschrift/ Postal Address: Friedensstraße 11)

60311 Frankfurt am Main, Deutschland

Mobil: +49 (0) 151 540 985 60

E-Mail: bkrefeld@noblekom.de

Internet: www.noblekom.de

SUN
SIYAM