



Milchreis im Kokosmantel mit süßer Pflaumenfüllung



Zutaten

Menge

1/2 Glas	Sonnenblumenöl, zum Ausbacken
50 g	Pflaumen, gezuckert und entsteint
200 ml	Kokosraspeln
400 ml	Milch (3,5%)
150 g	Kokosmilch
60 g	Milchreis
	Zucker

Rezeptinfo

Zutaten für 6 Stück

Zubereitungszeit: 35 Min. + Kühlzeit

pro Portion: 366 kJ, 1531 kcal, 38 g Kohlenhydrate, 3,9 g Eiweiß, 16 g Fett, 3 mg Cholesterin, 0,9 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Hast du schon mal Milchreis frittiert? Klingt verrückt, schmeckt aber richtig gut! Gebackene Milchreisbällchen sind wirklich ein mega leckeres Dessert, das wir uns natürlich nicht entgehen lassen konnten. Wir haben uns für Milchreisbällchen mit Kokosmantel und einer Pflaumen-Füllung entschieden und konnten gar nicht genug davon kriegen! Das Rezept ist super einfach und unglaublich lecker, du solltest es unbedingt ausprobieren! Zunächst wird der Milchreis mit Milch, Kokosmilch und Zucker gekocht. Anschließend kannst du ihn zu kleinen Kugeln formen und jeweils in die Mitte zwei Pflaumenhälften drücken. Die Kugeln gut verschließen und mit Kokosraspeln umgeben. Zum Schluss backst du die Milchreisbällchen in heißem Öl aus. Klingt doch richtig einfach oder? Dann probiere unserer Milchreisbällchen unbedingt mal selbst aus, sie sind wirklich der perfekte Snack! So easy geht's:

Step 1:

Im ersten Schritt kannst du Milch, Kokosmilch und Zucker aufkochen. Dann rührst du den Milchreis unter und lässt ihn für ca. 30 Minuten kochen. Dabei den Reis ständig rühren. Wenn der Milchreis weich ist, lässt du ihn abkühlen. Währenddessen die Pflaumen aus dem Glas nehmen und gut abtropfen lassen.

Step 2:

Anschließend kannst du deine Hände anfeuchten und den Milchreis zu mehreren Kugeln formen. Dann machst du jeweils ein Loch in die Mitte der Kugel, so dass zwei Pflaumenhälften reinpassen. Nun alles verschließen und zu einem Kloß formen. Dann verteilst du die Kokosraspel auf einem Teller und wälzt die Bällchen darin. Die Kokosraspel mit den Händen leicht andrücken.

Step 3:

Im letzten Schritt kannst du in einem Topf das Öl erhitzen. Wenn sich Bläschen an einem Holzstiel bilden, ist es heiß genug. Nun kannst du die Bällchen vorsichtig mit einem Schaumlöffel hineingeben und für ca. 5 Minuten ausbacken, bis sie goldgelb sind. Kurz abtropfen lassen und warm servieren.