

Kokos-Nocken auf Himbeerpüree

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 40 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

- 1 Beutel PFANNI Kartoffel Püree - Das Lockere
- 1 x abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 5-6 EL Zucker
- 4 EL Grieß
- 1 Prise Jodsalz
- 200 g Kokosraspel
- 500 g Magerquark
- 2 Eier
- 600 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
- 4-5 EL Puderzucker
- 1 Zweig Minze

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2180 kJ
Energie (Kilokalorien):	522 kcal
Fett:	24 g
davon gesättigte Fettsäuren:	21 g
Kohlenhydrate:	49 g
davon Zucker:	35 g
Ballaststoffe:	11 g
Eiweiß:	19 g
Salz:	0,21 g

Zubereitung

1. Für die Kokos-Nocken auf Himbeerpüree Beutelinhalt Pfanni Kartoffel Püree, Schale von 1 Zitrone, 2 Päckchen Vanillezucker, 5-6 EL Zucker, 4 EL Grieß, 1 Prise Salz und 4 EL von insgesamt 200 g Kokosraspel in eine Schüssel geben und gut miteinander vermischen. 500 g Quark mit 2 Eiern in eine zweite Schüssel geben und miteinander verrühren.

2. Kartoffel-Grieß-Mischung gut mit dem Quark vermengen und 5 Minuten quellen lassen.

3. Aus dem Teig mit 2 Esslöffeln ca. 18 Nocken formen. Nocken gleichzeitig in einen weiten Topf mit reichlich kochendem, leicht gesalzenem Wasser geben. Bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten ziehen lassen.

4. Zwei Drittel der 600 g frischen oder aufgetauten Himbeeren durch ein Sieb streichen, so dass die Kerne zurückbleiben. Himbeerpüree nach Geschmack mit 4-5 EL Puderzucker süßen.

5. Nocken in restlichen Kokosraspeln wenden. Kokos-Nocken auf Himbeerpüree und mit restlichen Himbeeren reichen, mit frischer Minze garnieren.

Tipps zu diesem Rezept

Statt Himbeerpüree zu den Kokos-Nocken Aprikosensauce servieren. Dazu 200 g Aprikosen (aus der Dose) pürieren und mit 1 EL Bourbon-Vanillezucker, 2 EL Zitronensaft und evtl. 1 EL Grand Marnier abschmecken.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 40 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen