

Kokosbällchen mit Himbeeren

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 30 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

- 250 g Magerquark
- 1 Ei
- 60 g Zucker
- 1 TL Bourbon-Vanillezucker
- 1 x abgeriebene Schale 1 unbehandelten Zitrone
- 120 g Kokosraspel
- 1 Packung PFANNI Teig für Klöße aus gekochten Kartoffeln
- Jodsalz
- 500 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
- 3-4 EL Puderzucker
- zum Garnieren Minze

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1815 kJ
Energie (Kilokalorien):	434 kcal
Fett:	15 g
davon gesättigte Fettsäuren:	13 g
Kohlenhydrate:	58 g
davon Zucker:	26 g
Ballaststoffe:	10 g
Eiweiß:	12 g
Salz:	1,5 g

Zubereitung

1. Für die Kokosbällchen mit Himbeeren 250 g Quark, Ei, 60 g Zucker, 1 TL Vanillezucker und Zitronenschale schaumig rühren. 50 g Kokosraspel und 550 ml Wasser zugeben. Packungsinhalt Teig für Klöße mit dem Schneebesen einrühren und 5 Minuten quellen lassen.

2. Aus dem Teig 18 kleine Knödel formen. Knödel in einem weiten Topf mit reichlich kochendem, leicht gesalzenem Wasser geben und bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten ziehen lassen.

3. Zwei Drittel der 500 g frischen oder aufgetauten Himbeeren durch ein Sieb streichen, so dass die Kerne zurückbleiben. Himbeerpüree nach Geschmack mit 3-4 EL Puderzucker süßen.

4. Knödel in restlichen 60 g Kokosraspeln wenden. Kokosbällchen mit Himbeeren und Himbeerpüree reichen, mit frischer Minze garnieren.

Tipps zu diesem Rezept

Funktioniert auch gut mit anderen frischen Beeren wie Heidelbeeren, Preiselbeeren oder Brombeeren.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 30 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