Milchreisbällchen

Das Rezepte von den Milchreisbällchen schmeckt fruchtig und cremig zugleich. Milchreis-Fans haben auf diese Weise immer eine kleine Nascherei im Kühlschrank parat.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

100 g	Milchreis
500 ml	Milch
100 g	Kokosmilch
30 g	Zucker
10 Stk.	Ananasstücke (abgetropft)
30 g	Kokosette

Zubereitung

1. Für die **Milchreisbällchen** den Milchreis, die Milch, die Kokosmilch und den Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen.

2. Dann unter ständigem Rühren die Masse bei geringer Hitze ca. 30-35 Minuten eindicken, und hinterher abkühlen lassen.

3. Den fertigen Milchreis anschließend ca. 1 Stunden in den Kühlschrank stellen.

4. Nun ca. 40-50g Milchreis abwiegen und ein Stück Ananas in die Mitte der Masse drücken. Jetzt am besten mit angefeuchteten Händen Bällchen formen, anschließend in Kokosette wälzen und nochmals kurz kühl stellen. Die Masse reicht für ca. 8-10 Bällchen.

Tipp

Die Milchreisbällchen lassen sich auch mit anderen Früchten füllen und schmecken ebenso, mit einer Zucker/Zimt-Panade.