

Milchreis Kokoskugeln gefüllt mit Kirschen

Milchreis als Fingerfood, klingt im ersten Moment nach einer matschigen Angelegenheit, ist es aber nicht. Wenn ihr Milchreis mögt, solltet ihr das Rezept für Milchreiskugeln unbedingt mal ausprobieren. Bei unserem ersten Versuch haben wir die Milchreiskugeln mit Kirschen gefüllt und in gerösteten Kokosflocken gewälzt. Yammie 😊

Zutaten: (ca. 25 Milchreiskugeln)

- 1 Liter Milch (oder ½ Kokosmilch ½ Milch)
- 250 g Milchreis
- 40 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 100 g Kokosraspeln
- 25 Kirschen (Schattenmorellen aus dem Glas)



Zubereitung:

1. Milch mit Zucker und Vanillezucker (oder Vanillestange) aufkochen, Milchreis dazugeben und nach Packungsanweisung quellen lassen (ca. 40 Min). Alternative könnt ihr die Milch mit etwas Kokosmilch ersetzen.
2. Während der Milchreis abkühlt, lasst ihr eure Kirschen aus dem Glas abtropfen. Nun röstet ihr in einer Pfanne OHNE Fett die Kokosraspeln goldbraun. Achtung, dies geht sehr schnell und wird sehr heiß.
3. Formt nun aus dem fertigen Milchreis ca. 25 Kugeln und steckt jeweils eine Kirsche hinein. Am besten gelingt dies mit angefeuchteten Händen.
4. Zum Schluss wälzt ihr die Kugeln in den gerösteten Kokosraspeln. Wir haben anschließend noch etwas Vanillezucker über die fertigen Kugeln gestreut.

Die Milchreis Kokosbällchen schmecken wirklich megalecker! Guten Appetit!