Rezept

Klebreisbällchen mit Kokosfüllung

Ein Rezept von Klebreisbällchen mit Kokosfüllung, am 28.05.2025

Zutaten

- **200 g** Kokosraspel
- **1 Prise** Salz
- **100 g** Zucker
- **3** m Bananenblätter (etwa 200 g)
- **200 g** Palmzucker
- **400 g** Klebreismehl
- **300 g** Kokosmilch

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 20 STÜCK: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Für die Füllung die Kokosraspel in 200 ml kaltes Wasser 10 Min. einweichen. Währenddessen eine Pfanne erhitzen, 2 EL Wasser und den Palmzucker hineingeben. Den Zucker bei mittlerer Hitze in etwa 2 Min. schmelzen und leicht karamellisieren lassen. Kokosraspel und Salz hinzufügen und rühren, bis eine homogene Masse entsteht. Die Pfanne von der Kochstelle nehmen, die Kokosmischung abkühlen lassen.

2. Für den Teig das Klebreismehl mit dem Zucker mischen und die Kokosmilch unterrühren. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben, 6-7 Min. kräftig durchkneten.

3. Den Klebreisteig in 20 Stücke teilen. Jeden Teil zu einer Kugel formen und zu einem Kreis von etwa 8 cm Ø flach drücken. 1 gehäuften TL Füllung in die Mitte geben, den Teig darüber zusammendrücken und zur Kugel formen.

4. Von den Bananenblättern jeweils 15 cm lange Stücke abschneiden und zu Ovalen ausschneiden. Die Blätter über der Herdplatte anwärmen, um sie geschmeidig zu machen. Jedes Blatt wie unten gezeigt mit einem Klebreisbällchen füllen.

5. Wasser im Wok zum Kochen bringen und das Gitter einsetzen. Die Päckchen darauf setzen und zugedeckt etwa 15 Min. dämpfen. Abgekühlt servieren.