

## Rezept

# Knusper-Reisbällchen mit Mango

Ein Rezept von Knusper-Reisbällchen mit Mango, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>1</b> Vanilleschote	<b>400 ml</b> Milch
<b>200 g</b> ungesüßte Kokosmilch (Dose)	<b>60 Zucker</b> 60 g Zucker
<b>150 g</b> Milchreis	<b>1</b> reife Mango (ca. 450 g)
<b>2 EL</b> frisch gepresster Limettensaft	<b>75 g</b> fein gemahlene Cashewnusskerne
<b>8 TL</b> Himbeerfruchtaufstrich	Öl zum Frittieren
einige Blätter Zitronenmelisse zum Garnieren	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

## Zubereitung

1. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mark und Schote mit Milch, Kokosmilch, 50 g Zucker und Milchreis in einem Topf unter Rühren aufkochen lassen. Den Reis bei kleiner Hitze ca. 30 Min. ausquellen lassen, ab und zu umrühren. Die Vanilleschote entfernen und den Reis in 2 Std. abkühlen lassen.
2. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in dünne Scheiben schneiden. Übrigen Zucker und Limettensaft verrühren. Die Mango damit beträufeln und kalt stellen. Den kalten Milchreis umrühren, mit nassen Händen daraus 16 kleine Kugeln formen. Die Kugeln in den Cashewnusskernen wälzen.
3. Öl zum Frittieren auf etwa 170° erhitzen. Die Bällchen darin portionsweise in 5-8 Min. goldbraun backen und zwischendurch wenden. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Bällchen mit Mango und je 2 TL Himbeerfruchtaufstrich anrichten. Mit Zitronenmelisse garnieren.