Rezept

Knusper-Reisbällchen mit Mango

Ein Rezept von Knusper-Reisbällchen mit Mango, am 19.05.2025

Zutaten

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

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.