

## Rezept

# Kokoshörnchen mit Ananasquark

Ein Rezept von Kokoshörnchen mit Ananasquark, am 10.06.2026

## Zutaten

<b>100 g</b> Kokosflocken	<b>125 g</b> weiche Butter
<b>100 g</b> Zucker	½ Päckchen Vanillezucker
etwas abgeriebene Zitronenschale	<b>2</b> Eier
<b>125 g</b> Mehl	<b>125 g</b> Kokosmilch (ersatzweise Sahne)
etwas Mineralwasser	<b>4 Scheiben</b> Ananas (aus der Dose)
<b>250 g</b> Sahnequark (40% Fett)	Honig
<b>100 g</b> Sahne	Fett fürs Waffeleisen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 14 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

## Zubereitung

1. Die Kokosflocken in einer Pfanne ohne Fett rösten. Butter, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale schaumig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl und 75 g Kokosflocken mischen, abwechselnd mit Kokosmilch und 1 Schuss Mineralwasser unterrühren.
2. Den Hörnchenautomat vorheizen, die Backflächen dünn einfetten. Knapp 2 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben, das Waffeleisen schließen. Die Waffeln in ca. 1 Min. goldgelb backen. Sofort auf ein Geschirrtuch legen und mit dessen Hilfe zu Hörnchen (Tüten) formen. Kurz festhalten, damit die Tüte nicht wieder aufgeht, dann auf einem Kuchenrost auskühlen lassen. Weiter so verfahren, bis der Teig verbraucht ist.
3. Für die Füllung die Ananas abtropfen lassen und fein würfeln. Mit dem Quark, 25 g Kokosflocken und etwas Honig verrühren. Die Sahne steif schlagen, unterheben und in die Waffeln füllen.