

Rezept

Süße Kokosbällchen

Ein Rezept von Süße Kokosbällchen, am 28.06.2026

Zutaten

2	Pandan-Blätter	150 g	Palmzucker
100 g	Kokosraspel		Salz
150 g	Klebreismehl		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal, 2 g F, 10 g KH

Zubereitung

1. 1 Pandanusblatt waschen, fein schneiden und in einem Mixer mit 50 ml Wasser pürieren. Die aromatisierte Flüssigkeit durch ein feines Sieb in ein Gefäß gießen und für den Teig beiseitestellen. Den Siebinhalt wegwerfen.
2. Den Palmzucker in ½ cm große Würfel schneiden und für die Füllung beiseitestellen. Die Kokosraspel auf einem Teller verteilen und mit 1 kräftigen Prise Salz vermischen.
3. Das Klebreismehl in einer Schüssel mit der Pandanus-Flüssigkeit mischen und 5 Min. zu einem klebrigen Teig verkneten, anschließend aus dem Teig 24 kleine Kugeln (2 cm Ø) formen. Jede Kugel etwas zusammendrücken, sodass sie eine flache Form bekommt, und einen Palmzuckerwürfel in die Mitte setzen. Den Teig über der Füllung verschließen und wieder zu einer Kugel formen.
4. Reichlich Wasser in einen Topf füllen. Das zweite Pandanusblatt waschen und zum Aromatisieren des Wassers dazugeben. Das Wasser aufkochen, dann die Teigbällchen portionsweise in das kochende Wasser gleiten lassen und darin garen. Nicht zu viele Bällchen in den Topf geben, sonst kleben sie zusammen.
5. Sobald die Bällchen an die Oberfläche steigen, sind sie fertig. Die Bällchen mit einem Schaumlöffel herausheben, kurz abtropfen lassen und sofort in den Kokosraspeln wälzen, bis sie rundherum damit bedeckt sind. Die Kokosbällchen zum Dessert servieren oder einfach als süßen Snack zwischendurch naschen.