

Quarkbällchen mit Ananas-Kokos, Joghurt-Limetten-Eis

Für zwei Personen

Für das Eis:

2 Limetten, Saft, Abrieb 300 ml Sahne 525 g Vollmilchjoghurt
120 g Puderzucker

Für die Quarkbällchen:

2 Eier, Gr. M 50 ml Mineralwasser 250 g Magerquark
50 ml Mineralwasser 300 g Mehl 2 TL Backpulver
30 g Stärke 125 g Zucker 1 Pck. Vanillezucker
Puderzucker Pflanzenöl 1 Prise Salz

Für die gegrillte Ananas:

1 Ananas 2 TL Puderzucker 1 TL Zimt

Für die Füllung:

50 g Ananas 25 g Kokosraspeln 3 cl Kokoslikör
100 ml Ananassaft Speisestärke

Für das Eis:

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Sahne kurz aufschlagen und dann mit Joghurt und Puderzucker vermengen. Beide Limetten heiß abwaschen und Schale abreiben. Eine Limette auspressen und Saft mit in den Sahne-Joghurt geben. Masse in die Eismaschine füllen und etwa 25 Minuten gefrieren lassen.

Für die Quarkbällchen:

Eier, Zucker und Salz schaumig rühren. Anschließend den Quark unterheben. Mehl, Stärke, Backpulver und Vanillezucker miteinander vermengen und zu der Quarkmasse geben. Mineralwasser hinzufügen.

Mit dem Rührgerät zu einem Teig rühren.

Den Teig mit einem Esslöffel abstechen und mit bemehlten Händen zu Kugeln rollen. Bällchen im heißen Öl etwa 3-5 Minuten goldgelb ausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Für die gegrillte Ananas:

Ananas schälen und in Scheiben schneiden. Puderzucker mit Zimt vermischen. Zwei Ananasscheiben darin wenden und dann in einer Grillpfanne von beiden Seiten grillen. Restliche Ananas für die Quarkbällchenfüllung verwenden.

Für die Füllung:

Ananas mit Kokosraspeln und Ananassaft mit einem Pürierstab fein pürieren. Entstandenes Püree aufkochen, Kokoslikör hinzufügen und mit Stärke abbinden. Quarkbällchen mit der Masse füllen.

Rabea Stolp am 11. April 2024