

# 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