

## Kokosbällchen aus dem Thermomix



© Kokosbällchen - Rezepte mit Herz



35 Min. + Wartezeit



leicht



18 Stück

Mmh, leckere Kokosbällchen – die süßen Happen brauchen nicht viele Zutaten und auch im Mixtopf ist es keine große Sache. Um leichter kleine Teigmengen aus dem Mixtopf zu entnehmen, hat Johannes Wunderle von Wundermix den **Calotti-Drehkellenspatel** aus Silikon entwickelt. Ein wunderbares Zubehör, das uns Mix-Freunde den Alltag erleichtert. So bleibt nix im Topf. Wir haben ihn für euch getestet und finden ihn mega praktisch und stylish zugleich.

## Zutaten-Einkaufsliste

- |                          |                         |  |
|--------------------------|-------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | <b>Für den Teig:</b>    |  |
| <input type="checkbox"/> | <b>5</b>                | Eier                                     |
| <input type="checkbox"/> | <b>150 g</b>            | Zucker                                   |
| <input type="checkbox"/> | <b>1 EL</b>             | Vanillezucker                            |
| <input type="checkbox"/> | <b>125 g</b>            | Mehl                                     |
| <input type="checkbox"/> | <b>75 g</b>             | Speisestärke                             |
| <input type="checkbox"/> | <b>1 TL</b>             | Backpulver                               |
| <input type="checkbox"/> | <b>Für die Füllung:</b> |  |
| <input type="checkbox"/> | <b>400 g</b>            | eiskalte Schlagsahne                     |
| <input type="checkbox"/> | <b>1 Pck.</b>           | Gelatine Fix                             |
| <input type="checkbox"/> | <b>1</b>                | Dose Ananasstücke (340 g Abtropfgewicht) |
| <input type="checkbox"/> | <b>150 g</b>            | Kokosraspel                              |

## Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C (180 °C Umluft) vorheizen.
2. Eier und Zucker in den Mixtopf geben und 3 Min./Linkslauf/Stufe 4 schaumig rühren. Restlichen Teigzutaten hinzusieben, dann 30 Sek./Stufe 3 untermischen.
3. Teig mit dem Calotti® Drehkellenspatel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im heißen Ofen ca. 12 Min. backen. Auskühlen lassen. Danach in kleine Würfel (ca. 1,5 x 1,5 cm) schneiden. Mixtopf spülen und trocknen.
4. Ananas abtropfen lassen. Eiskalte Sahne und Gelatine-Fix in den kalten Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 mit Sichtkontakt steif schlagen. Dann mit dem Calotti® Drehkellenspatel in eine große Schüssel umfüllen. Biskuit-Würfel und Ananasstücke hinzugeben und alles vorsichtig unterheben.
5. Mit feuchten Händen aus der Masse ca. 18 kleine Bällchen (6 cm Durchmesser) formen und in Kokosraspeln wälzen. Bällchen 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

Wir haben den Calotti Drehkellenspatel getestet, lest selbst unser Fazit.