Verbraucherzentrale Südtirol
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

Milchreis-Bällchen im Keksmantel

Kartoffeln, Reis, Nudeln und Co
Für die Verwertung von Resten von Milchreis, Keksen oder Zwieback
Kalte Süßspeisen und Desserts
Rezeptidee der Verbraucherzentrale Südtirol

Zutaten:

- Kekse (z.B. Butterkekse, Amaretti, Löffelbiskuits) oder Zwieback
- Vollrohrzucker nach Bedarf
- Zimt oder Kakaopulver
- n.B. Kokosraspeln
- übrig gebliebener Milchreis
- n.B. getrocknete Früchte (z.B. Sultaninen, getrocknete Marillen)

Zubereitung:

Die Keks- oder Zwiebackreste in einem Küchengerät zerkleinern oder in der Verpackung oder einem Gefrierbeutel mit einem Fleischklopfer oder kleinem Hammer zerstampfen. Die Brösel in eine Schüssel geben, Zucker (nach Bedarf), Zimt oder Kakaopulver und je nach Geschmack Kokosraspeln untermischen. Den Milchreis mit den Händen zu kleinen Bällchen formen. Wermöchte, kann eine kleine getrocknete Marille, ein paar Sultaninen oder andere Trockenfrüchte in die Mitte der Kugeln drücken. Die Bällchen in den Keksbröseln wälzen und sofort servieren, solange die Kruste knusprig ist. Dazu passt Fruchtmus oder -soße.

Zeitaufwand: rund 15 Minuten

Vegane Variante: Für vegane Milchreis-Bällchen benötigt man Milchreis, der mit einer pflanzlichen Milchalternative (z.B. Haferdrink) zubereitet wurde, und verwendet vegane Kekse.