

# Gebackene Milchreiskugeln im Knuspermantel mit frischen Beeren



## Zutaten (für 4 Personen)

### Für die Milchreiskugeln:

500 ml frische Vollmilch 3,5 %  
125 g Milchreis  
½ Vanilleschote  
½ unbehandelte Zitrone  
1 Prise Salz  
50 g Zucker  
60 g Mehl  
2 Eier (L)  
150 g Pankobrösel  
1,5 L Pflanzenöl

### Ausserdem:

200 g Himbeeren (TK aufgetaut)  
Puderzucker  
300 g gemischte frische Beeren  
Nougat, Minze oder Blutampfer



Zubereitungszeit  
1 h 20 Min



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

## Zubereitung

1. Milch aufkochen. Mark aus der Vanilleschote kratzen. Mark und Schote zur Milch geben. Mit einem Sparschäler zwei Streifen Zitronenschale abschälen und zur Milch geben. Reis dazugeben und bei niedriger Hitze abgedeckt 20 Min. köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen. Reis auskühlen lassen. Vanilleschote und Zitronenschale wieder entfernen.
2. Himbeeren mit 2 EL Puderzucker und dem Saft der halben Zitrone fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Die frischen Beeren waschen und trocken tupfen.
3. Pflanzenöl in einem Topf auf 175 °C erhitzen. Aus dem Milchreis mit feuchten Händen walnussgroße Kugeln formen und ein kleines Stück Nougat in die Mitte geben. Nacheinander in Mehl, verquirltem Ei und Bröseln wenden. Portionsweise im heißen Öl 2-3 Min. goldbraun ausbacken. Mit einer Schaumkelle aus dem Öl heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Die Reisbällchen mit Puderzucker bestäuben und mit Himbeersauce, den Beeren und ein paar Kräuterblättchen servieren.