

Frittierte Milchreisbällchen

Heute gibt es Milchreis in einer ganz neuen Form: Wir formen die abgekühlte Masse zu runden Bällchen, die in verschlagenem Ei und Paniermehl gewendet und goldbraun frittiert werden. Beißt man hinein, findet man eine Überraschung: Einen Kern aus Schokolade. Seid ihr schon auf dem Weg zur Küche, oder worauf wartet ihr noch?



Portionen: 18 Stück
Vorbereitung: 8 h 40 min
Zubereitung: 45 min
Zeit gesamt: 9 h 25 min
Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für die frittierten Milchreisbällchen:

- 125 g Milchreis
- 60 g Zucker
- Salz
- ½ l Milch
- ¼ TL Vanillepaste
- 9 Stückchen Vollmilchschokolade (alternativ Zartbitter oder die persönliche Lieblingsschokolade)
- 30 g Mehl
- 1 Messerspitze Zimt
- 1 Ei Gr. L
- 2 EL Wasser
- 60 g Paniermehl

Außerdem:

- Frittierfett

Zubereitung:

- **Für die frittierten Milchreisbällchen** Milchreis, Zucker, eine Prise Salz, Milch und Vanillepaste in einen ausreichend großen Topf füllen und aufkochen.
- Auf niedrigste Hitze zurückschalten und unter regelmäßigem Rühren köcheln lassen, bis der Reis die Milch fast vollständig aufgesogen hat, etwa 20 Minuten.
- Topf vom Herd nehmen, den Deckel auflegen und den Milchreis weitere zehn Minuten ruhen lassen.
- In eine Schüssel umfüllen, abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- Am nächsten Tag die Schokoladenstückchen halbieren.
- Eine Panierstation vorbereiten: Mehl und Zimt in einem tiefen Teller vermischen.
- Ei und Wasser in einem zweiten tiefen Teller verschlagen.
- Einen dritten tiefen Teller mit dem Paniermehl füllen.
- Frittierfett in einer Fritteuse oder einem Topf auf dem Herd auf 180 °C erhitzen.
- Mit angefeuchteten Händen je einen Esslöffel Milchreis in der Handfläche flachdrücken und ein Stück Schokolade darauflegen.
- Schokolade mit dem Milchreis umhüllen und zu runden, etwa aprikosengroßen Bällchen rollen.
- Milchreisbällchen im Mehl wälzen und überschüssiges Mehl abschütteln.
- Nacheinander erst im Ei, dann im Paniermehl wenden.
- Panierte Milchreisbällchen im heißen Frittierfett goldbraun ausbacken, etwa fünf Minuten.
- Milchreisbällchen mit einem Schaumlöffel aus dem Frittierfett heben, kurz auf Küchenkrepp abtropfen lassen und noch warm servieren – **Mahlzeit!**