

Kokostaler mit Erdbeeren

(ca. 3-4 Portionen)

Zutaten:

- 200ml Kokosmilch
- ½ Packung PFANNI Knödel halb & halb (12 Stück)
- 75g Zucker
- ½ Packung Bourbon-Vanillezucker
- Schale von einer unbehandelten Orange
- 30g Kokosraspeln
- 500g Erdbeeren
- evtl. Zucker (für Erdbeerpüree)
- Mehl zum Ausrollen
- Öl zum Braten
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Kokosmilch mit 125 ml Wasser in eine Rührschüssel gießen, Knödelmischung einrühren. Zucker, Vanillezucker, Orangenschale und Kokosraspeln unter die Knödelmasse rühren und 15 Minuten quellen lassen.

Erdbeeren waschen und putzen. 300 g Erdbeeren pürieren, nach Geschmack süßen. Restliche Früchte vierteln und zum Fruchtpüree geben.

Knödelteig halbieren und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu 2 Rollen mit 3 cm Durchmesser formen. Rollen in ca. 1cm dicke Scheiben (Taler) schneiden. Taler in heißem Öl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten.

Kokostaler mit Erdbeerpüree servieren und mit Puderzucker bestäuben.