



Kokosnuss mit WOW

Felix' und Ronjas
„Piñita Colada“

Grundzutaten (4 Personen)

- 500 ml Kokosmilch (ungesüßt)
- 1 Ananas
- 250 g Erdbeeren
- 2 Sternfrüchte

- Standmixer



Und so geht's:

Das Obst in grobe Stücke schneiden und in einen Standmixer geben. Die Kokosmilch hinzugeben und gut mixen.

Felix' und Ronjas Tipp: Den Cocktail in einer ausgehöhlten Ananas servieren und mit einer Sternfrucht garnieren.

Ritas und Victorias

Kokoscreme

Grundzutaten (4 Personen)

- 75 g Kokosraspeln
- 50 g Zucker
- 100 ml Milch
- 2 Blätter Gelatine
- 250 g Schlagobers



Zum Verfeinern:

- Erdbeeren
- Mango
- Schokokekse
- Honig
- Minze
- Mandelsplitter

- Klarsichtfolie

Und so geht's:

Kokosraspeln, Zucker und Milch in einer Pfanne erhitzen, vom Herd nehmen und etwa eine halbe Stunde ziehen lassen. Die Gelatine nun in warmem Wasser etwa 5-10 Minuten lang einweichen und unter die Masse rühren. Etwas abkühlen lassen. Schlagobers steif schlagen und unterheben.

Nun Förmchen mit Klarsichtfolie auskleiden. Erdbeeren und Mangos in dünne Scheiben schneiden und entlang des Glasrandes schichten. Die Kokoscreme vorsichtig darüber leeren und etwa vier Stunden kalt stellen. Vorsichtig stürzen.

Jonas' und Tims „Cocadas“

Grundzutaten (10 Bällchen):

- 210 g Kokosraspeln
- 300 ml Kondensmilch
- 110 g gehackte Mandeln
- 1 TL Maisstärke
- 1 Vanilleschote



Zum Verfeinern:

- Kakaopulver
- Geriebene Mandeln
- Zuckerstreusel
- Honig
- Dörrobst, wie getrocknete Marillen und Pflaumen

Und so geht's:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren. Die Vanilleschote vorsichtig aufschneiden, auskratzen und hinzufügen. Den Teig gut mit den Händen verkneten. Mit angefeuchteten Händen nun zu kleinen Kugeln rollen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Bällchen mit etwas Abstand zueinander auflegen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C etwa 15 Minuten backen.

Jonas' und Tims Tipp: Versteckt eine getrocknete Pflaume in einem Bällchen. Das sorgt garantiert für eine Überraschung!

Alex' Kokoscurry

Grundzutaten (4 Personen):

- 250 g Reis
- 40 g Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 2 milde Chilischoten
- 500 g Brokkoli
- 3 Karotten
- 1 roter Paprika
- 250 ml Kokosmilch
- Currypulver, Kreuzkümmel, Zimt
- etwas Currypaste
- etwas Salz und Pfeffer
- etwas frischen Koriander
- ein Schuss Sesamöl



Und so geht's:

Den Reis kochen. Zwiebel, Ingwer, Knoblauch und Chilischoten klein schneiden. Auch das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch anschwitzen. Nun das Gemüse und die Chilischoten dazugeben und mitrösten. Die Masse nach Belieben würzen, wie zum Beispiel mit etwas Curry, Currypaste und ein wenig Kreuzkümmel. Die Kokosmilch dazugeben und kurz ziehen lassen. Mit Reis anrichten und servieren.

Alex' Tipp: Mit frischem Koriander garnieren!