



**Kochen  
mit Globus**

# Ritter der Kokosnuss

Gefüllte Arme Ritter,  
mit exotischen Früchten



## Zutaten:

30 g Zucker  
150 ml Kokosmilch  
1 Messerspitze Vanillemark  
(Mark einer halben Vanilleschote)  
1 Prise Zimt  
50 g Kokosraspel  
300 g altbackener  
Hefezopf (vom Vortag)  
60 g exotische Fruchtconfiture  
1 Ei  
2 EL Kokosmilch  
50 g Butterschmalz

exotische Früchte wie:  
Papaya, Mango, Physalis, Kiwi  
Saft einer Limette  
1 Teelöffel brauner Zucker  
1 kleiner Bund Minze

200 ml exotisches Fruchteis

*Dazu passt: Marokkanischer Tee*

## Zubereitung:

Zucker in den Topf geben, Kokosmilch dazugeben. Vanille mit dem Zimt zur Milch geben. Alles einmal aufkochen. Dann die Kokosraspeln hinzufügen und ziehen lassen. Hefezopf etwa 1 cm dick schneiden.

Mit einem Ausstecher größtmöglich, etwa 6–8 cm, groß ausstechen.

Den Rest des Ausgestochenen in einer Küchenmaschine zerbröseln.

Hefezopf mit der Kokosmilch mit Hilfe eines Esslöffels begießen.

Eine Scheibe Hefezopf mit Konfitüre bestreichen und eine andere darauf setzen.

Ei und Kokosmilch kräftig verrühren. Das Brot erst in Eigemisch und dann in den Bröseln panieren. Wie ein Schnitzel in dem Butterschmalz braten.

Die Früchte schälen und in gefällige, schöne Stücke schneiden. Zucker in Limettensaft auflösen. Einige Blätter Minze zur Dekoration aufheben, den Rest in feine Scheiben schneiden. Früchte für 10 Minuten mit Limettenzucker und Minze marinieren. Ritter mit Fruchtsalat und dem Eis anrichten, mit Minze dekorieren und sofort servieren.

Beilage: Vanillesoße oder geschlagene Sahne.

 4 Pers.

 30 Min.

 Schwierigkeitsgrad

Schauen Sie das  
passende Zubereitungs-  
video auf YouTube an!

[www.youtube.de/GlobusGermany](http://www.youtube.de/GlobusGermany)

