



## Schoko-Kokosküßchen

**Vorbereitungszeit:** 10 Minuten

**Stehzeit:** 45 Minuten

### ZUTATEN FÜR 30-32 STÜCK

#### FÜR DIE MASSE

250 g Kokosraspel

400 g gezuckerte Kondensmilch (1 Dose)

#### FÜR DEN ÜBERZUG

150 g Vollmilchschokolade

1. Kokosraspel in eine Schüssel geben und Kondensmilch zugeben. Beides zusammen zu einer homogenen Masse verrühren.
2. Mit Hilfe des PortionsART (kleiner Aufsatz) Kugeln formen und diese in den Eis-Kristall 2,25 l geben. Für 30 Minuten ins Gefriergerät stellen.
3. Die Kokosküßchen in flüssige Schokolade tauchen und vor dem Servieren 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.

**Tipp** Die Schoko-Kokosküßchen schmecken gekühlt am besten. Daher eingetuppt im Kühlschrank aufbewahren.



## Zweierlei Frischkäse-Bällchen

**Vorbereitungszeit:** 10 Minuten

### ZUTATEN FÜR JEWEILS 6 PERSONEN

#### FÜR DIE KRÄUTER-VARIANTE

35 g Petersilie, fein zerkleinert

Etwas Zitronensaft und -schale

Salz, Pfeffer, Paprikagewürz

300 g Frischkäse

#### FÜR DIE MEDITERRANE VARIANTE

6 getrocknete Tomaten, sehr fein zerkleinert

50 g schwarze Oliven, sehr fein zerkleinert

300 g Frischkäse

Etwas Tomatenmark

Salz, Pfeffer

1. Die Zutaten für die jeweilige Variante in einer Schüssel verrühren und mit den Gewürzen abschmecken. Anschließend bis zur weiteren Verwendung abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
2. Mit Hilfe des PortionsART kleine Kugeln herstellen und diese zum Servieren auf kleine Brotscheiben (z. B. runde Pumpnickel) oder Cracker setzen.

**Tipp** Wer mag, kann die Frischkäse-Bällchen vor dem Servieren in Sesam oder fein gehackten Kräutern wälzen.

## PortionsART

# Zubereiten und Anrichten nach Maß



**Tupperware®**

# PortionsART

Ob beim Zubereiten oder Anrichten - mit diesem praktischen Produkt werden gleichmäßig geformte Speisen aus weichen Massen, wie Hack- und Falafelbällchen, gekochter Reis, Kartoffelpüree oder Couscoussalat, sowie süßes Konfekt zum Kinderspiel. Vorteile dabei: die Hände bleiben beim Formen sauber und die einheitlich großen Speisen sind gleich gut durchgegart oder -gebacken.



- 1** Ergonomischer Griff mit praktischem Drückmechanismus
- 2** Aufsätze mit halbkugelförmigen Vertiefungen in 3 Größen: **2a** Groß (55 ml), **2b** Mittel (30 ml), **2c** Klein (15 ml)
- 3** Integrierter Schieber für leichtes Herauslösen der Lebensmittel und perfekt geformte Ergebnisse
- 4** Verlängerung



Die ausführlichen Gebrauchs-, Pflege- und Sicherheitshinweise findest du im jeweiligen Produktbeileger.

## So einfach geht's



PortionsART mit dem gewünschten Aufsatz durch die Masse ziehen, bis er gut gefüllt ist. Anschließend überschüssige Reste bequem an der Schüsselkante abstreifen.



Beim Zusammendrücken des Griffes löst sich der Inhalt ganz einfach. Der Schieber gleitet durch die Vertiefung und es entstehen perfekt geformte Köstlichkeiten.



Dank der praktischen „Klick“-Verbindung auf der Rückseite kann der Aufsatz ganz einfach vom Griff gelöst und gegen eine andere Größe ausgetauscht werden.

## Abmessen statt abwiegen



Dies ist besonders praktisch, wenn mal keine Waage zur Hand ist. Für exakte und gleichbleibende Ergebnisse die Lebensmittel vorher etwas auflockern, mit dem Aufsatz entnehmen und dabei Überschüssiges mit dem Kleinen Top-Schaber abstreifen. Die folgende Tabelle gibt eine Übersicht der verschiedenen Füllgewichte der gängigsten trockenen Zutaten.

Zutat	Menge in Gramm (ca.)*		
	Kleiner Aufsatz (15 ml = 1 EL)	Mittlerer Aufsatz (30 ml = 2 EL)	Großer Aufsatz (55 ml = 3 ¾ EL)
Couscous	12	25	40
Gries	11	23	40
Haferflocken, zart	6	12	20
Kakao, Instant	8	16	20
Kokosraspel	5	9	19
Mehl, Typ 405	10	20	35
Paniermehl	8	17	30
Puderzucker	8	17	28
Quinoa	10	20	40
Salz, fein	20	40	70
Schokolade-Tröpfchen	12	24	40
Speisestärke	10	20	30
Reis	13	25	45
Zucker, braun	12	25	45
Zucker, weiß	15	30	53

\*Das Gewicht kann je nach Feuchtigkeitsgehalt der Lebensmittel oder Hersteller variieren.

## Tipps & Hinweise

- Wenn nötig, den Aufsatz zwischendurch in Wasser tauchen oder etwas einölen.
- Für eine gründliche Reinigung kann der Schieber komplett vom Aufsatz abgenommen werden. Dazu den Aufsatz vom Griff lösen, an der Vertiefung festhalten und mit der anderen Hand den Schieber an der Verlängerung abnehmen.
- Zum Zusammensetzen den Schieber mit dem Häkchen oben in die runde Öffnung stecken und dann die Verlängerung unten am Aufsatz einrasten lassen. Beim Einsetzen des Aufsatzes in den Griff darauf achten, dass sich der Schieber auf der rechten Seite in der Vertiefung befindet.
- PortionsART nicht für Eis oder Sorbet verwenden.