Reis Rezepte

Flammeri Aus Reismehl

Anzahl: 4 Portionen
Gattung: Dessert, Nachspeisen

50	g	Rosinen	1		Vanilleschote
1	Liter	Milch	2	Essl.	Pistazien, gehackt
100	g	Zucker	2	Essl.	Rosenwasser
120	g	Reismehl			-ersatzweise
2	Essl.	Speisestärke			Zimtpulver

Die Rosinen in heißem Wasser quellen lassen. Die Milch erhitzen.

In einem Topf den Zucker mit dem Reismehl und der Speisestärke mischen.

Unter Rühren nach und nach die heiße Milch zugeben und weiterrühren, bis ein glatter Brei entstanden ist. 15 Minuten kochen lassen.

Den Backofen auf 210 Grad C vorheizen.

Die Rosinen abtropfen lassen, trocken tupfen und mit dem Mark der Vanilleschote und den Pistazien unter den Reismehlflammeri mischen.

Den Flammeri im Ofen 15 - 20 Minuten überbacken, bis sich eine braune Kruste gebildet hat. Die Speise gut durchrühren und abkühlen lassen.

Mehallabia mit dem Rosenwasser beträufeln und einige Stunden in den Kühlschrank stellen.