

Reis Rezepte

Kokosreis Mit Frischen Früchten

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Nachtisch, Asien, Beeren, Desserts, Reis

150 g	Klebreis oder Milchreis	- Erdbeeren, Himbeeren,
3	Essl. Rohrzucker, braun	- Pfirsiche, Kirschen
1	Prise Salz	6 Essl. Karamelsirup, Ahornsirup
350 ml	Wasser	- oder Honig
150 ml	Kokoscreme, ungesüßt	Brauner Zucker zum Bestreuen
	- (aus der Dose)	Limetten zum Garnieren
500 g	Früchte, frisch, wie z.B.	

Den Reis zusammen mit Zucker und Salz im Wasser 25-30 Minuten bei sehr kleiner Hitze kochen.

Kokoscreme unter den Reis rühren und erkalten lassen.

Mit 2 Esslöffeln zu länglichen Klößen formen und auf Tellern anrichten.

Früchte abspülen, evt. in dekorative Stücke oder Spalten schneiden und um den Reis geben.

Den Sirup darüber träufeln und mit etwas braunem Zucker bestreuen. Mit Limetten verzieren.