

Reis Rezepte

Reispudding Mit Mandeln

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Dessert, Nachspeisen

1/2 Liter Milch	3 Eigelb
30 g Fett	Zitronengelb
1 Prise Salz	30 g geh. Mandeln
150 g Reis oder Hirse	50 g Sultaninen
50 g Zucker	3 Eischnee

Milch mit Fett und Salz ankochen. Reis oder die gebrühte Hirse unterrühren und 15 - 20 min. ausquellen lassen.

Zucker und Eigelb schaumig rühren, Zitronengelb und Mandeln und den erkalteten Brei hinzugeben, zuletzt Sultaninen und Eischnee unterheben.

Teigmasse in eine gut gefettete und ausgebröselte Puddingform füllen. Im Wasserbad ankochen und fortkochen 60 Min.

Fertiggaren in 15 Min. auf ausgeschalteter Flamme.

Mit Fruchtsaft oder Kompott wie Aprikosen, Kirschen oder Pflaumen reichen.