

Kaiserreis



Dessert



Zutaten für 4 Personen*

Menge	Zutat
500 ml	Milch 3,5% Fett
1	Vanilleschote
100 g	Milchreis
1,5 EL	Zucker
1 Prise	Salz, jodiert
½ Glas (entsprechend ca. 370 g)	Sauerkirschen (Glas)
1 EL	Speisestärke
1 Becher (200 ml)	Schlagsahne
4 EL, gehäuft	Mandeln, gehackt und geröstet
nach Geschmack	Zucker und Zimt
*330 g pro Person	

So wird's gemacht ...

Die Vanilleschote längs aufschlitzen und mit einem Messer das Mark heraus schaben. Die Milch mit der Vanilleschote und dem Vanillemark in einem Topf aufkochen lassen. Den Milchreis hinein streuen und zugedeckt bei milder Hitze ca. 25 Min. garen (Packungsangabe beachten). Wenn der Milchreis gar ist, die Vanilleschote entfernen, Zucker und Salz untermischen, dann kalt stellen.

Die Kirschen in ein Sieb geben, dabei den Kirschsafte auffangen. Etwas Kirschsafte in ein Schälchen geben und die Stärke darin anrühren. Den restlichen Kirschsafte in einem Topf aufkochen, die Stärkemischung hineingießen und unter Rühren einmal aufkochen lassen. Die abgetropften Kirschen in den ange dickten Saft geben, den Topf vom Herd nehmen und kalt stellen.

Wenn alles abgekühlt ist, die Sahne steif schlagen.

In hohe Gläser dekorativ den Milchreis und die Kirschen schichten. Die Sahne darauf setzen und mit den Mandeln bestreuen. Nach Geschmack noch etwas Zimtucker darüber geben.

Tipp: Milch brennt nicht so schnell an, wenn der Topf vorab mit etwas Wasser ausgespült wird.

Nährwerte pro Portion

Energie	558 kcal
Fett	31,3 g
Kohlenhydrate	57,8 g
Eiweiß	12,5 g

Alle Angaben beziehen sich auf den verzehrfertigen (geschälten) Anteil der Lebensmittel.

* ohne Kühlungszeit