

Tonkabohnen-Milchreis



Mit geriebener Tonkabohne

Suchen Sie etwas besonderes? Für dieses Rezept benötigen Sie Tonkabohnen. Sie bekommen sie nur in einem gut sortierten Supermarkt mit einer großen Gewürzabteilung. Dort werden meistens auch besondere Gewürzspezialitäten angeboten, zu denen die Tonkabohne zählt.

Ansonsten erfordert dieses Rezept nicht viele Besonderheiten. Sie kochen einfach Milchreis in Milch. Und kurz vor dem Servieren geben Sie die halbe, geriebene Tonkabohne dazu und mischen sie unter. Am besten auf einer feinen Muskatreibe reiben.

Der Milchreis hat ein besonderes Aroma, Vanille, Kokos, aber auch ein Hauch von Ammoniak. Sehr lecker.

Für 2 Personen:

- 125 g Milchreis
- 500 ml Milch
- 2 EL Zucker
- 1/2 Tonkabohne

Zubereitungszeit: 1 Std.

Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Milchreis dazugeben, verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit Zucker dazugeben und untermischen. Tonkabohne auf einer Muskatreibe fein reiben und ebenfalls hineingeben. Alles vermischen.

Milchreis auf zwei Schalen verteilen. Servieren. Guten Appetit!

Schokoladen-Milchreis

Einfaches Dessert, zu dem nicht viel zu sagen ist. Aber lecker und zwischendurch immer einmal wieder gern auf der Speisekarte als schmackhaftes Dessert.



Einfaches, schmackhaftes Dessert

Für 2 Personen:

- 250 g Milchreis
- 1 l Milch
- 4 EL weißer Kandiszucker
- 8 EL Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: 30 Min.

Milch in einem Topf erhitzen.

Milchreis dazugeben und bei geringer Temperatur zugedeckt 30 Minuten köcheln und quellen lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

Kurz vor Ende der Garzeit Zucker und Schokoladenstreusel dazugeben und auflösen. Gut verrühren.

Auf zwei Schalen verteilen und servieren. Guten Appetit!

Süße Pizza

Kreieren Sie manchmal auch diverse Rezepte rein aus der Fantasie heraus? Entweder weil Sie einfach Lust dazu haben? Oder weil einige wichtige Zutaten in der Küche fehlen? Und Sie müssen aus den verbliebenen irgend ein essbares Gericht oder Gebäck zubereiten. Und sind dabei eben auf Ihre Kocherfahrung, Ihren Geschmack und Ihre Fantasie angewiesen.



Süßes Dessert

Ich habe bei dieser Pizza ein wenig kreierte. Sie können sie auch als Dessert bezeichnen. Denn in dieser Weise habe ich sie serviert und verspeist. Anstelle eines süßen Kuchens.

Zunächst einmal lag eine frische Ananas auf meinem Küchentisch. Was damit machen, wenn wesentliche Zutaten für einen Kuchen fehlen?

Glücklicherweise hatte ich eine Packung mit industriell hergestelltem Blätterteig vorrätig. Also, da kann man damit doch schon etwas Leckeres als Gebäck oder Dessert zubereiten.

Dann fiel, als einziges verwertbares Überbleibsel im Küchenregal, mein Blick auf einen Rest Milchreis. Und ich wollte mir gerade mit Matchapulver einen grünen Tee zubereiten. Warum nicht die zweite Packung Matcha verwenden und den Milchreis darin anstelle von Milch garen?



Mit Ananas und Reis

Also, als Ergebnis kam das Folgende dabei heraus:

Blätterteig. Leicht mit Crème fraîche – wie ein Flammkuchen – bestrichen. Darauf in Matcha gegarter Milchreis, der mit einigen Esslöffeln Zucker gesüßt wird. Darauf die in kleine Würfelchen zerteilte, frische Ananas. Fertig ist das Dessert. Das Gebäck. Die süße Pizza.

Und die Pizza schmeckt. Hervorstechend ist der Geschmack des grünen Matcha. Aber die Ananas liefert auch viel Frische und

Süße.

Für 8 Stücke:

- 1 Blätterteig (Packung)
- 1/2 Becher Crème fraîche
- 125 g Milchreis
- 500 ml Wasser
- 1 Packung Matcha (25 g)
- 5 EL Zucker
- 1 Ananas

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Verweildauer im Backofen bei 180 °C Umluft 30 Min.

Wasser in einem Topf erhitzen. Matcha dazugeben und mit dem Schneebesen verrühren. Milchreis dazugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten garen. In ein Küchensieb geben und die Flüssigkeit gut abtropfen lassen. Dann gut mit dem Zucker vermischen.

Strunk und grünen Teil der Ananas abschneiden. Ananas schälen. Quer in feine Scheiben schneiden. Diese wiederum in sehr kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben.

Blätterteig auf dem Backpapier auf ein Backblech geben. Blätterteig fein mit der Crème fraîche bestreichen. Grünen Reis portionsweise darauf geben und gut flächig auf dem Boden verteilen. Ananasstückchen darauf geben, gut verteilen und alles ein wenig auf dem Boden festdrücken.

Die oben angegebene Zeit auf mittlerer Zeit in den Backofen geben.

Backblech herausnehmen. Gut abkühlen lassen. Mit einem Pizzarad in acht Stücke zerteilen. Entweder gleich servieren und genießen. Oder Backblech mit der Pizza im Kühlschrank aufbewahren.

Guten Appetit

Schokoladenmilchreis mit Vanillezucker



Mit wenigen, guten Zutaten

Sie gönnen sich sicherlich ab und zu auch einmal etwas Süßes. Das macht ja jeder. Auch wenn es sich dann später bei den Kilogramm vom Körpergewicht auf der Waage zeigt. Aber bei Niedergeschlagenheit oder Trauer tut das gut. Oder wenn man sich für etwas Belohnen möchte. Es tut einfach der Seele gut.

Dieses Rezept ist nun wahrlich nicht besonderes. Milchreis haben Sie bestimmt schon einmal zubereitet. Es ist nur eine kleine Variante eines gewöhnlichen Milchreises, der mir sehr

gut geschmeckt hat und den ich Ihnen deswegen nicht vorenthalten will.

Ich habe einfach in den gegarten Milchreis einige Esslöffel Schokoladenstreusel untergerührt. Diese schmelzen im heißen Milchreis und machen ihn schön schokoladig.

Und für zusätzliche Süße gebe ich noch einige Teelöffel selbst hergestellten Vanillezucker hinzu. Also mit Zucker und ausgekratzten, halbierten Vanilleschoten hergestellt, das alles muss einige Wochen in einem verschlossenen Glas ziehen. Und schon haben Sie leckeren Vanillezucker und können den industriell hergestellten Vanillezucker aus der Tüte in die Tonne treten. Und Sie werden es auch am Milchreis schmecken, sowohl Schokolade als auch Vanillezucker schmecken ...

Für 2 Personen:

- 250 g Milchreis
- 1 l Milch
- 4 EL Schokoladenstreusel
- 4 EL Vanillezucker

Zubereitungszeit: 30 Min.



Lecker schokoladig

Milch in einen Topf geben und erhitzen. Milchreis dazugeben. Alles einmal aufkochen. Milchreis gut durchrühren. Milchreis auf kleiner Temperatur zugedeckt 30 Minuten quellen lassen.

Schokoladenstreusel und Vanillezucker dazugeben und unterrühren.

Milchreis auf zwei Schalen verteilen.

Mit etwas Schokoladenstreuseln garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Reis - Leinsamen - Kuchen



Mit Reis und Leinsamen

Wussten Sie, dass man mit Reis auch einen Kuchen, also einen Rührkuchen zubereiten kann? Denn aus Reis lässt sich ja auch Mehl herstellen, das in der asiatischen Küche für Reismehl verwendet wird. Sie können also Reis jedweder Art auch in der Getreidemühle fein mahlen. Und einfach anstelle des normalerweise für einen Rührkuchen verwendeten Weizenmehls verwenden.

Reis enthält ja auch einen Kleber wie ihn Weizen enthält, so können Sie somit sicher gehen, dass die Zutaten des Rührteigs auch gut beim Backen zusammenkleben. Reismehl hat einen kleinen Nachteil gegenüber Weizenmehl. Selbst ganz fein gemahlen, ist es doch ein wenig krümelig und körnig. Es hat also nicht wie Weizenmehl eine ganz feine, weiche und fluffige Anmutung. Aus diesem Grund, da Reismehl körniger ist, dürfen Sie auch nicht erwarten, dass der Rührteig beim Backen schön aufgeht. Auch wenn Sie – wie im Grundrezept angegeben – ja ein

Päckchen Backpulver verwenden. Wie Sie aus den Foodfotos ersehen, geht der Kuchen nur mäßig auf. Stellen Sie sich also schon einmal von vornherein darauf ein.

Mein Kuchen war geringfügig zu lang im Backofen. Das Äußere war dann schon nicht mehr braun, sondern sehr dunkelbraun. Also habe ich dem Kuchen noch eine gehörige Portion Puderzucker zur Dekoration mitgegeben. Das deckt die dunklen Stellen zu und verleiht etwas mehr Süße. Und macht somit den Kuchen insgesamt noch schmackhafter.

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 400 g Milchreis
- 100 g Leinsamensaat

Anstelle von 500 g Weizenmehl verwenden.

Zur Dekoration:

- Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen 1 Std. bei 180 °C Umluft

Leinsamen und Reis nacheinander in der Getreidemühle sehr fein mahlen.



Mit Puderzucker bestäubt
Rührteig nach dem Grundrezept mit diesen Zutaten anstelle des
Weizenmehls zubereiten und backen.

Nach dem Backen und Abkühlen mit Puderzucker durch ein
Küchensieb bestäuben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Kokosmilchreis mit Vanille und Zitronengras



Mit gehäckselten Nüssen als Topping

Verwenden Sie bei solchen leckeren Desserts am besten frische Vanille. Und möglichst auch selbst hergestellten Vanillezucker. Und ziehen beides dem industriell hergestellten Vanillezucker aus dem Päckchen vor. Denn letzterer ist chemisch hergestellt.

Denn ein solch leckeres Dessert schmeckt damit einfach um Längen besser als mit der Chemie darin.

Und für einen noch besseren Geschmack kommt ein Stängel Zitronengras in den Milchreis und wird mitgekocht. Eigentlich waren Kardamomkapseln als weitere Zutat geplant, die ja auch eine zitronige Note in ein Dessert bringen. Dann konnte ich glücklicherweise noch auf einen Stängel Zitronengras zurückgreifen.

Und für eine besondere Zubereitung des doch eher gewöhnlichen Milchreises wird dieser nicht in gewöhnlicher Kuhmilch gegart. Sondern in Kokosmilch aus der Dose. Diese macht den Reis noch cremiger und süßer als bei Verwendung der bei uns üblichen

Milch.

Für 2 Personen:

- 125 g Bio-Milchreis
- 800 ml Kokosmilch (2 Dosen à 400 ml)
- 1 Stängel Zitronengras
- 1 Vanilleschote
- 2 EL Vanillezucker
- eine kleine Portion Nussmix

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 40 Min.



Mit Vanille- und Zitronenaroma

Zitronengrasstängel putzen, mit einem breiten Messer platt drücken und quer vierteln.

Vanilleschote längs halbieren, Mark mit einem Messer herauskratzen und in eine Schale geben. Mit der Vanilleschote mit Zucker eigenen, frischen Vanillezucker herstellen (zusammen in ein verschließbares Glas geben und mehrere Wochen

ziehen lassen).

Milch in einem Topf erhitzen. Zitronengras und Vanillemark dazugeben. Reis hineingeben und zugedeckt bei sehr geringer Temperatur 40 Minuten köcheln lassen. Dabei des öfteren umrühren und Reis vom Topfboden lösen.

Zitronengras aus dem Reis entfernen.

Vanillezucker in den Reis geben, alles vermischen und abschmecken.

Nussmix in einer Küchenmaschine grob zerhackeln.

Milchreis auf zwei Schalen verteilen.

Mit den gehäckselten Nüssen garnieren. Servieren. Guten Appetit!

Biomilchreis mit Vanille, Kardamom und Kakao



Ganz leicht mit Kakao bestäubt

Haben Sie schon einmal Biomilchreis ausprobiert? In Buttermilch statt normaler Milch gegart? Der Milchreis bekommt dadurch eine leicht säuerliche Note, was aber sehr gut schmeckt.

Und zwei wichtige Gewürze kommen in den Milchreis hinzu. Echtes Vanillemark. Und frischer Kardamom. Die beiden Gewürze verleihen dem Milchreis eine leicht fruchtige Note.

Abschließend erhält der Milchreis noch eine kleine Bestäubung mit Kakao, nicht zu viel, damit der Geschmack des Milchreises und der Gewürze nicht übertönt wird. Aber doch viel genug, um einen weiteren Akzent als Gewürz zu setzen.

Übrigens, wenn der Milchreis doch die komplette Buttermilch beim Garen aufgesogen hat, geben Sie einfach noch einen kleinen Schuss (Butter-)Milch dazu und erhitzen Sie das Ganze nochmals. Damit stellen Sie sicher, dass Sie kein trockenes Milchreis-Dessert servieren, sondern ein schön schlotziges

Dessert, wie es sein soll.

Für 2 Personen:

- 125 g Biomilchreis
- 500 ml Buttermilch
- Mark einer halben Vanilleschote
- 6 Kardamomkapseln
- 1 TL Kakao
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 30 Min.



Mit Vanille, Kardamom und Kakao

Milch in einem Topf erhitzen. Eine Prise Salz hineingeben. Milchreis dazugeben, alles gut verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen. Der Milchreis soll fast die ganze Buttermilch aufsaugen.

Währenddessen Vanilleschote längs aufschneiden, mit dem Messerrücken das Mark herauskratzen und zum Milchreis geben.

Kardamomkapseln aufbrechen, nur die schwarzen Samen verwenden, in einen Mörser geben und fein mörsern. Ebenfalls zum Milchreis geben.

Milchreis gut mit den Gewürzen vermischen.

Nach dem Garen Reiskörner prüfen.

Milchreis auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Leicht mit dem Kakao mit einem kleinen Küchensieb bestäuben.

Servieren. Guten Appetit!

Traubentorte mit Milchreis und Buttermilch



Leichte Süße durch pürierte Trauben

Milchreis eignet sich nicht nur, um ihn in Milch zu kochen und dann süß mit Zucker und Zimt als solchen als Dessert zu servieren.

Da ich des öfteren Torten mit einer Füllmasse aus Milchprodukten zubereite – Sahne, Buttermilch, Joghurt, Skyr, Schmand oder Quark –, eignet sich Milchreis natürlich auch für eine Torte.

Der Vorteil ist dann auch, dass man bei der Torte ein wenig zu beißen und einen leichten Crunch hat.

Gekocht wird der Milchreis in Buttermilch. Beides wird dann für die Füllmasse verwendet.

Für ein wenig Süße und Geschmack kommt noch ein Pfund helle Trauben hinzu, die geputzt und in der Küchenmaschine zu einem feinen Brei püriert werden.

Da man mit Buttermilch, Milchreis und Traubenbrei eine große Menge für die Füllmasse zusammenbekommt, erhält man auch eine große, stattliche, wohlschmeckende Torte.

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 1 l Buttermilch (2 Becher à 500 ml)
- 125 g Bio-Milchreis
- Salz
- 500 g helle Trauben
- 15 Blatt Gelatine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 40 Min. | Wartezeit mind. 4 Stdn.



Mit Buttermilch

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

500 ml Buttermilch in einem Topf erhitzen.

Milchreis und eine Prise Salz hineingeben.

Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

Dabei des öfteren mit dem Kochlöffel umrühren.

Milchreis etwas erkalten lassen.

Trauben putzen und in der Küchenmaschine zu einem Brei pürieren.

Blattgelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Restliche Buttermilch in einem Topf leicht erhitzen.

Gelatine ausdrücken, nach und nach in die Buttermilch geben und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Milchreis mit dem Rest der Buttermilch, sofern er die Milch nicht komplett aufgesogen hat, und den Traubenbrei hinzugeben.

Alles gut vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden geben und gut verteilen.

Mindestens vier Stunden, besser noch über Nacht, im Kühlschrank erkalten und erhärten lassen.

Herausnehmen, Backform und Backpapier entfernen und Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Bio-Milchreis mit Vanille und Zimt



Leckerer Milchreis

Ich bin zu einer Packung Bio-Milchreis gekommen.

Jetzt wollte ich als erstes wissen, was denn an dem Milchreis „Bio“ ist bzw. ob dieser Milchreis denn anders schmeckt als der Milchreis vom Discounter.

Also bereite ich in diesem Rezept ein Dessert zu. In Milch gegarter Bio-Milchreis. Verfeinert mit Vanille und Zimt.

Einen Unterschied konnte ich dem Bio-Milchreis schon an der Verpackung entnehmen. Es handelt sich um Mittelkornreis.

Das ist ein wenig verwunderlich, denn ich kenne diese Unterscheidung etwas anders. Langkornreis ist der gewöhnliche Reis, den man sich zu Fleisch, Fisch oder Gemüse kocht. Mittelkornreis kenne ich jedoch nur als Risotto-Reis. Steht auch so auf der Verpackung meines Risotto-Reises – Mittelkornreis. Und der Milchreis, als süßes Dessert zubereitet, besteht normalerweise aus Rundkornreis. Weil dieser noch klebriger als Mittelkornreis ist. Steht auch so auf der Verpackung meines Milchreises vom Discounter – Rundkornreis. Nun, habe ich Sie jetzt vollends verwirrt?

Daher ist die Zubereitung dieses Milchreises als Mittelkornreis schon einmal etwas Neues, das ich so nicht kenne.

Ich verfeinere den Milchreis nach dem Garen in der Milch einfach mit etwas Vanille, Zucker und gemahlenem Zimt.

Fertig ist ein leckeres Dessert, das man sich am besten warm schmecken lässt.

Ich will Ihnen aber auf keinen Fall die Zubereitung des Milchreises vorenthalten, wie er fachmännisch auf der Packung otiert ist. Wiegen Sie für 2 Personen 125 g Milchreis ab, erhitzen Sie die vierfache Menge Milch – also 500 ml – mit einer Prise Salz in einem großen Topf und geben Sie den Milchreis hinein. Kräftig umrühren, aufkochen lassen und bei geringer Temperatur zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen. Dann einmal umrühren! Erneut 10 Minuten köcheln lassen. Dann erneut

einmal umrühren! Und dann bei ausgeschalteter Herdplatte zugedeckt nochmals 10 Minuten quellen und die restliche Milch aufsaugen lassen.

Übrigens, Milchreis lässt sich auch gut im Voraus zubereiten, dann im Kühlschrank aufbewahren und einfach kurz vor dem Servieren einige Minuten in der Mikrowelle erhitzen.

Wer es etwas schlotziger mag, lässt ein wenig von der Milch im Milchreis, damit man eine entsprechende Konsistenz hat.

Fazit: Der Bio-Milchreis schmeckt nicht besser oder schlechter als der Milchreis vom Discounter. Aber das ändert nichts daran, dass das Dessert sehr gut schmeckt. ☐

Für 2 Personen:

- 125 g Milchreis
- 500 ml Milch
- Salz
- 1 Vanilleschote (oder alternativ 2 Päckchen Vanillin-Zucker)
- 1 EL Zucker
- 1 TL gemahlener Zimt
- Milkschokoladenstreusel

Zubereitungszeit: 35 Min.



Mit Streuseln garniert

Zubereitung des Milchreises wie oben beschrieben.

Mark der Vanilleschote auskratzen und zum Milchreis geben.

Ebenso Zucker und Zimt dazugeben.

Alles gut vermischen.

Auf zwei Schalen verteilen.

Mit Streuseln garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

**Milchreis
Granatapfelkernen**

mit



Fester und kompakter Milchreis

Eine Packung Milchreis kann man eigentlich immer zuhause haben.

Man kann daraus ein leckeres Dessert zubereiten. Auf die unterschiedlichste Weise.

Zum einen kann man nach Belieben unterschiedliche Obstsorten zum gekochten Milchreis geben.

Oder man serviert Milchreis mit unterschiedlicher Marmelade oder Saucen, so z.B. einer Vanille-Sauce.

Außerdem kann man ihn ungezuckert, um eine Gewichtszunahme zu vermeiden, oder gezuckert zubereiten.

Ich habe ihn hier mit etwas Zucker zubereitet und er schmeckt gesüßt tatsächlich besser.

Ungezuckert schmeckt das Dessert eben einfach nur nach ... Reis.

Außerdem habe ich dieses Mal Gelatine im gekochten Milchreis mitverarbeitet. Um nämlich keinen Milchreis-Brei zu erhalten, wie man ihn gewöhnlich zubereitet. Sondern um einen kompakten und festen Milchreis-Pudding zu bekommen.

Für 2 Personen

- 125 g Milchreis
- 500 ml Milch
- 100 g Zucker
- 4 Blatt Gelatine
- einige TL Granatapfelkerne (Glas)

Zubereitungszeit: 30 Min.



Mit leckeren Granatapfelkernen

Milch in einem Topf erhitzen, Zucker und Milchreis hineingeben und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten garen. Dabei des öfteren umrühren.

Kurz vor Ende der Garzeit Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Milchreis unter 80 Grad Celsius abkühlen.

Über 80 Grad Celsius verliert die Gelatine ihre Fähigkeit, Flüssigkeiten abzubinden.

Gelatine ausdrücken, in den Milchreis geben und alles gut

vermischen.

Milchreis auf mehrere kleine Schalen verteilen.

Über Nacht im Kühlschrank erhitzen lassen.

Jeweils einen Milchreis-Pudding auf einen Dessertteller stürzen.

Granatapfelkerne dazugeben.

Servieren. Guten Appetit!

Milchreis mit Pflaumenmus



Mit einfachem Pflaumenmus

Eine Packung Milchreis kann man eigentlich immer zuhause haben.

Man kann daraus ein leckeres Dessert zubereiten. Auf die unterschiedlichste Weise.

Zum einen kann man nach Belieben unterschiedliche Obstsorten zum gekochten Milchreis geben.

Oder man serviert Milchreis mit unterschiedlicher Marmelade oder Saucen, so z.B. einer Vanille-Sauce.

Außerdem kann man ihn ungezuckert, um eine Gewichtszunahme zu vermeiden, oder gezuckert zubereiten.

Ich habe ihn hier mit etwas Zucker zubereitet und er schmeckt gesüßt tatsächlich besser.

Ungesüßt schmeckt das Dessert eben einfach nur nach ... Reis.

Außerdem habe ich dieses Mal Gelatine im gekochten Milchreis mitverarbeitet. Um nämlich keinen Milchreis-Brei zu erhalten, wie man ihn gewöhnlich zubereitet. Sondern um einen kompakten und festen Milchreis-Pudding zu bekommen.

Für 2 Personen

- 125 g Milchreis
- 500 ml Milch
- 100 g Zucker
- 4 Blatt Gelatine
- einige TL Pflaumenmus

Zubereitungszeit: 30 Min.



Fester Milchreis dank Gelatine

Milch in einem Topf erhitzen, Zucker und Milchreis hineingeben und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten garen. Dabei des öfteren umrühren.

Kurz vor Ende der Garzeit Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Milchreis unter 80 Grad Celsius abkühlen.

Über 80 Grad Celsius verliert die Gelatine ihre Fähigkeit, Flüssigkeiten abzubinden.

Gelatine ausdrücken, in den Milchreis geben und alles gut vermischen.

Milchreis auf mehrere kleine Schalen verteilen.

Über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.

Jeweils einen Milchreis-Pudding auf einen Dessertteller stürzen.

Pflaumenmus dazugeben.

Servieren. Guten Appetit!

Kürbis-Milchreis



Leckerer, sämiger Dessert

Ein Rezept für ein leckeres, sämiges Dessert.

Aufgrund der Saison diesmal mit kleingehäckseltem Kürbis.

Ich habe einen Hokkaido-Kürbis gewählt, und keinen Butternuss-Kürbis. Ich wollte etwas Farbe ins Dessert bringen.

Ich gare aber den Kürbis nicht im Milchreis mit, sondern bereite ihn separat zu, siebe ihn ab und gebe ihn dann unter den Milchreis. Auf diese Weise wird das Dessert nicht komplett orange, sondern hat noch ein wenig ein buntes Farbenspiel.

Das Besondere am Dessert ist auch, dass ich den Milchreis in Mandelmilch gare. Somit bekommt er noch einen leicht nussigen, süßen Geschmack. Meine Kuh-Milch war nämlich aufgrund zu

langer Aufbewahrungsdauer „überreif“.

Für 2 Personen

- 125 g Milchreis
- 500 ml Mandelmilch
- ein großes Stück Hokkaido-Kürbis
- Kürbiskern-Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 30 Min.



Mandelmil

ch in einem Topf zum Kochen bringen.

Reis hineingeben und bei geringer Temperatur zugedeckt 30 Minuten garen. Ab und zu umrühren.

Parallel dazu Kürbis putzen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.

In der Küchenmaschine fein häckseln.

Wasser in einem Topf erhitzen und den Kürbis die letzten 5 Minuten darin garen.

Kochwasser durch ein Sieb abschütten. Kürbis zum Reis geben

und vermischen.

Dessert auf zwei Schalen verteilen.

Mit etwas Kürbiskern-Öl beträufeln.

Servieren. Guten Appetit!

Milchreis-Pudding

Ein Rezept für einen Pudding, den ich mit Milchreis etwas variere und abändere.

Einfach einen leckeren, schmackhaften Pdding nach dem Grundrezept zubereiten.

Und anstelle 500 ml Milch 600 ml Milch verwenden.

Denn ich gare eine kleine Portion Milchreis in der Milch, die ich für den Pudding verwende.

Und beim Garen des Milchreis verdampft ja ein Teil der Flüssigkeit bzw. der Milchreis saugt diese auf.

[amd-zlrecipe-recipe:1120]

Bananen-Milchreis mit Honig

Ein Dessert, das ich dann einfach kurzerhand zu einer vollwertigen Mahlzeit umgeändert habe.

Ich koche Milchreis in Milch gar.

Dann kommt Honig hinzu.

Und mit der Gabel kleingedrückte Bananen.

Fertig ist das Gericht.

Wer möchte, gibt den Milchreis einfach in 2–3 Schalen und stellt sie in den Kühlschrank. Er hat auf diese Weise nach einigen Stunden nach dem Abkühlen ein leckeres Dessert.

[amd-zlrecipe-recipe:968]

Kürbis-Milchreis mit Honig

So, jetzt gab es erst das würzige und salzige Kürbis-Risotto, das sehr gemundet hat.

Und jetzt könnte man sagen, gibt es einfach die süße Variante als Desert.

Und zwar Milchreis, in Milch gegart. Dazu fein geraspelter Hokkaido-Kürbis, den ich einige Minuten vor Ende der Garzeit des Milchreis in diesen dazugebe und noch kurz mitgare.

Dann gebe ich noch etwas Speisestärke in die Milch, koche die Milch noch kurz weiter und lasse die Stärke etwas abbinden.

Das Ganze kommt in zwei Schalen und in den Kühlschrank, um zu erkalten und etwas abzuhärten.

Serviert wird das Dessert mit viel Honig. Denn ich gebe keinen Zucker zum Milchreis, um diesen schon beim Garen zu süßen.

Und fertig ist ein leckeres Dessert mit Kürbis, Milchreis und Honig.

[amd-zlrecipe-recipe:963]

Süße Reis-Pfannkuchen mit Mango-Kompott

Nach der süßen Pasta und der süßen Pizza nun das dritte Gericht, das süß zubereitet wird.

Dieses Mal Pfannkuchen mit Milchreis.

Dazu frisches Mango-Kompott, zu dem ich den Mango erst etwas karamelisiere, dann in Cognac flambiere und etwas dünste.

Die Zubereitung nach Anleitung auf der Tüte des Milchreises habe ich verworfen. Bei der Menge an Pfannkuchen-Teig mit viel Milch würde der Teig in der Pfanne nur mit einigen Eigelbe sicherlich nicht stocken. Ich habe stattdessen mehr Eier und auch die ganzen Eier verwendet.

Die Pfannkuchen schmecken natürlich schön süß und munden wirklich gut. Der Puderzucker rundet das Gericht noch etwas ab.

Das Mango-Kompott ist leider nicht so schön orangefarben

geworden, wie man eine Mango normalerweise kennt. Denn die verwendeten Mangos waren leider schon ein wenig überreif.

Verwenden Sie zum Backen der Pfannkuchen Rapsöl. Es lässt sich höher erhitzen. Olivenöl würde zu leicht verbrennen.

Aber alles in allem ein schön rundes Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:884]