



Menge 6 Portionen



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit mittel

REIS TRAUTTMANSDORFF

Klassischer Milchreis mal anders: als Reispudding mit Sauerkirschen, Kirschwasser und einem Hauch Zimt



Zubereitung

- 1.** Mark der Vanilleschote auskratzen. Milch mit Reis, Vanillemark und -schote zum Kochen bringen; zugedeckt bei geringer Hitze etwa 45 Minuten ausquellen lassen.
- 2.** Vanilleschote entfernen, Zucker und Salz unterrühren und den Milchreis erkalten lassen.
- 3.** Kirschen abgießen, dabei den Saft auffangen. Kirschen mit Kirschwasser vermischen, zudecken und ziehen lassen. Die Hälfte des Kirschsaftes mit Zimtstange zum Kochen bringen. Speisestärke mit etwas Kirschsaff glatt rühren, in den heißen Saft einrühren und kurz aufkochen lassen. Dann die Kirschen untermischen.
- 4.** Sahne steif schlagen und unter die erkaltete Reismasse heben. Reis und Kirschen abwechselnd in Portionsschalen oder -gläser schichten und jeweils mit einigen Kirschen verzieren.
- 5.** Gut kühlen. Vor dem Servieren nach Geschmack mit etwas Zimtzucker bestreuen.
- 6.** Tipp: Statt Kirschen aus dem Glas können Sie auch frische Früchte (Kirschen, Himbeeren, Pflaumen) verwenden. Diese ggf. vor der Weiterverarbeitung kurz aufkochen.

Zutaten

1	Vanilleschote
500 ml	Milch
125 g	Milchreis
50 g	Diamant Feinster Zucker
1 Prise	Salz
1 Glas	Sauerkirschen
40 ml	Kirschwasser
1	Zimtstange
2 TL	Speisestärke
250 g	Sahne
	Diamant Zimtzucker

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.