



GRIECHISCHER MILCHREIS

Für 4 Personen:

Für den Milchreispudding:

80 g Rundkornreis für Milchreis
400 ml ungesüßte Mandelmilch
400 ml Wasser
3 EL Ahornsirup, Grad A oder C
abgeriebene Schale von 1/2
unbehandelten Zitrone
1/4 TL Salz
20 g Maisstärke

Zum Bestreuen:

1 EL Kokosblütenzucker
1 TL Zimt

Zeitaufwand:

ca. 35 Minuten

Den Reis in ein Sieb geben und waschen. 200 ml der Mandelmilch abmessen und zusammen mit Reis, Wasser, Ahornsirup, Zitronenschale und Salz in einem Topf zum Köcheln bringen. Die Hitze etwas reduzieren und 20–25 Minuten köcheln lassen, bis der Reis bissfest ist.

Von den restlichen 200 ml Mandelmilch 2 EL abnehmen und in einer Schüssel mit Maisstärke glatt verrühren. Die restliche Mandelmilch zum Reis in den Topf geben und dann die angerührte Maisstärke mit einem Schneebesen unterrühren. 1 Minute köcheln lassen und dabeiiterrühren.

Den Milchreis auf kleine Schüsseln aufteilen und kühl stellen. Zum Servieren Kokosblütenzucker und Zimt vermischen und den Milchreis damit bestreuen.