

Finnisches Milchreis (Riisipuuro) Rezept - Warmes Dessert für kalte Tage

Zubereitung	Kochen	Schwierigkeitsgrad	Menge
5 Minuten	30 Minuten	Einfach	4 Portionen

Zutaten und Zubereitung

Menge	Bezeichnung
90 g	Reis (wir haben Carolina verwendet)
15 g	Butter
450 - 700 ml	Vollmilch
¼ TL	Salz
125 ml	Vollrahm
50 g	Zucker
1 ½ TL	Zimt

Optional:

Menge	Bezeichnung
	Muskatnuss
	Kardamom
	Mandelsplitter
	Rosinen

1. Den Reis in einer kleine Pfanne bei mittlerer Wärme mit ca. 120 ml Wasser kochen. Das Wasser sollte den Reis knapp bedecken, die Menge variiert also je nach Pfannengrösse.
2. Die Butter begeben und das Wasser unter ständigem Rühren zum Sieden bringen. Weiterrühren, bis das Wasser vollständig vom Reis aufgenommen ist.
3. Ungefähr die Hälfte der Milch begeben und bei mittlerer Wärme kochen bis sie vom Reis aufgenommen ist. Gelegentlich rühren.
4. Den Rest der Milch begeben (bei Bedarf mehr begeben). Unter häufigem Rühren weiter köcheln, bis sich der Reis verdickt. An dieser Stelle kann der Rahm begegeben werden.
5. Das Salz begeben und die Pfanne von der Wärme nehmen.
6. Mit Zimt und nach Belieben mit weiteren Gewürzen abschmecken. Mit Mandelscheiben und Rosinen servieren.

Kalorien	Fett	Kohlenhydrate	Protein
343 kcal	22 g	34 g	3 g