

Rezept

Dänischer Reispudding

Ein Rezept von Dänischer Reispudding, am 28.06.2026

Zutaten

Für den Reispudding

1	Vanilleschote	250 ml	Milch (3,5% Fett)
3 EL	Zucker	125 g	Milchreis
300 g	Sahne (30% Fett)	80 g	gehackte Mandeln
2	ganze Mandeln		

Für die Sauce

1 Glas	gezuckerte Sauerkirschen inkl. Saft	4 EL	Speisestärke
--------	-------------------------------------	------	--------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Für den Reispudding Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen. Milch mit Zucker und Vanillemark in einem Topf aufkochen. Milchreis einrühren und nach Packungsanweisung garen. Anschließend Milchreis etwas auskühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit für die Sauce Sauerkirschen inklusive Saft in einem Topf aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren, unter die Kirschen rühren und den Saft damit abbinden.
3. Sahne steif schlagen. Abgekühlten Milchreis mit gehackten Mandeln verrühren und Sahne unterheben.
4. Pro Portion jeweils eine ganze Mandel im Milchreis verstecken und mit Kirschsauce servieren.