

Rezept

Gewürzduftendes Reisdessert

Ein Rezept von Gewürzduftendes Reisdessert, am 27.03.2025

Zutaten

1 Bio-Zitrone	1 TL Safranfäden
Salz	35 g Zucker
1 Vanilleschote	3/4 l Sojadrink natur (Naturkostladen oder Reformhaus)
1 Zimtstange	1/4 Sternanis
150 g Rundkornreis	1 1/2 EL brauner Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 246 kcal

Zubereitung

1. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale hauchdünn als Spirale abschälen. Die Safranfäden mit 1 Prise Salz im Mörser zerreiben und unter den Zucker mischen. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen.
2. Den Sojadrink mit Zuckermischung, Zitronenschale, Zimtstange, Sternanis, Vanillemark und -schote in einem Topf zum Kochen bringen. Den Reis einstreuen und bei schwacher Hitze unter regelmäßigem Rühren etwa 20 Min. (oder nach Packungsangabe) köcheln lassen, bis der Reis gar ist und die gesamte Flüssigkeit aufgesogen hat.
3. Zitronenschale, Zimtstange, Vanilleschote und Sternanis entfernen. Den braunen Zucker über den Reis streuen.