Rezept

Gewürzreis mit Datteln

Ein Rezept von Gewürzreis mit Datteln, am 09.06.2025

Zutaten

1	Vanilleschote
3	Kardamomkapseln
1 l	Milch
300 g	Rundkornreis (Milchreis)
1 EL	Puderzucker
6	Orangen
50 g	Rohrzucker
	Backpapier
2 Stück	Sternanis
1 Stange	Zimt
1 EL	Honig
400 g	Joghurt
100 g	Mandelstifte
200 g	getrocknete Datteln
1 EL	Orangenblütenwasser (aus der Apotheke)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 12 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen, mit Sternanis, Kardamomkapseln und Zimt in die Milch geben. Zugedeckt über Nacht kalt stellen.

2. Am nächsten Tag die Gewürzmilch, Honig und Milchreis in einen Topf geben und unter Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen lassen. Den Reis bei ausgeschalteter Herdplatte 30 Min. quellen lassen, dann zum Abkühlen 10 Min. in den Kühlschrank stellen. Die Gewürze entfernen und den Joghurt unterrühren.

3. Den Puderzucker in einer Pfanne schmelzen lassen. Die Mandelstifte dazugeben und unter Rühren leicht bräunen, dann auf Backpapier abkühlen lassen.

4. 2 Orangen samt weißer Haut schälen. Die Fruchtfilets über einer Schüssel zwischen den Trennhäutchen herausschneiden, dabei den Saft auffangen. Die übrigen Orangen auspressen. Die Datteln achteln, die Kerne entfernen. Den Rohrzucker mit Orangensaft aufkochen, dann in ca. 5 Min. sirupartig einkochen lassen. Die Datteln dazugeben und 2-3 Min. köcheln lassen. Orangenfilets und Orangenblütenwasser unterrühren, dann zugedeckt abkühlen lassen.

5. Den Gewürzreis in eine große Schüssel, in Gläser oder Teegläser füllen. Die Sirupfrüchte darauf verteilen und mit den Mandelstiften bestreuen.