

Rezept

Hochzeitsreis mit Safran und Rosenwasser – türkische Meze

Ein Rezept von Hochzeitsreis mit Safran und Rosenwasser – türkische Meze, am 18.12.2025

Zutaten

| | |
|-----------------------------------------|-------------------------------------|
| 60 g Milchreis | 100 g Zucker |
| 1 Tüte Safranfäden (0,01 g) | 2 TL Speisestärke |
| 3 EL Rosenwasser Suyu) | 4 TL gemahlene Mandeln |
| 4 TL Kokosraspel | 4 TL gehackte Pistazienkerne |
| 4 TL kleine Korinthen (Kuşüzümü) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Für den Pudding den Reis in einem Sieb waschen, abtropfen lassen und mit 600 ml Wasser und dem Zucker in einem Topf aufkochen. Den Reis mit halb aufgelegtem Deckel bei schwacher Hitze in ca. 40 Min. weich kochen.
2. Den Safran in einem Schälchen in 3 EL heißem Wasser ca. 5 Min. einweichen. Dann mit dem Einweichwasser unter den Reis rühren. Die Speisestärke mit dem Rosenwasser glatt rühren und zum Safranreis geben. Alles unter Rühren aufkochen, bis der Reispudding andickt, aber noch leicht flüssig ist.
3. Den Reispudding auf Dessertschälchen verteilen, auf Zimmertemperatur abkühlen und bis zum Servieren im Kühlschrank durchkühlen lassen. Jeden Pudding mit 1 TL Mandeln, Kokosraspeln, Pistazienkernen und Korinthen garnieren.