Rezept

Kardamom-Milchreis

Ein Rezept von Kardamom-Milchreis, am 12.10.2024

Zutaten

- **1 l** Milch
- **5 EL** Rosinen
- **60 g** Mandelstifte
- 1/2 TL Kardamompulver
- **1 EL** Rosenwasser
- **80 g** Rundkornreis (Milchreis)
- **6 EL** Zucker
- 3/4 EL Speisestärke
- **4** frische Feigen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Milch erhitzen, Reis, Rosinen und Zucker einrühren und 20-25 Min. köcheln lassen, ab und zu umrühren.

---

2. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett braun rösten. Stärke mit 3 EL kaltem Wasser verrühren und mit Kardamom und der Hälfte der Mandeln unter den Reis rühren. Unter Rühren köcheln lassen, bis der Reis andickt, abkühlen lassen. Feigen waschen und vierteln. Reis mit Rosenwasser beträufeln, mit Feigen und übrigen Mandeln belegen.