

Rezept

Kokosmilchreis mit Kirschen

Ein Rezept von Kokosmilchreis mit Kirschen, am 02.04.2023

Zutaten

250 g Milchreis	1 l Reis-Kokos-Drink oder Kokosmilch
50 g Zucker	2 EL getrocknete Cranberries
500 g Kirschen	2 EL Kokosraspel oder dunkle Schokoraspe
2 EL vegane Margarine	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Reis in einem Sieb gründlich kalt abspülen und dann in einer feuerfesten Form mit dem Reis-Kokos-Drink oder der Kokosmilch, Zucker und den Cranberries mischen. Die Form in den Ofen (unten) stellen und den Reis ca. 25 Minuten backen, bis Drink oder Milch leise köcheln.
2. Inzwischen die Kirschen waschen und entkernen. Das geht am besten mit einem Kirschentkerner. Wer keinen hat, schneidet die Kirschen auf und löst die Kerne heraus. (Oder die Kirschen einfach samt Kernen unter den Reis mischen und die Kerne beim Essen ausspucken.)