

Rezept

Mandelmilchdessert

Ein Rezept von Mandelmilchdessert, am 28.04.2025

Zutaten

100 g geschälte, sehr fein gemahlene Mandeln	$\frac{1}{2}$ l Milch
1 Prise Salz	70 g Zucker
100 g Reisstärke	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Die Mandeln in eine Schüssel geben. Die Milch erwärmen, darüber gießen und 1 Std. stehen lassen.

2. Die Milch durch ein Sieb in einen Topf gießen, die Mandeln gut ausdrücken. Salz und Zucker unter die Mandelmilch rühren und unter Rühren langsam aufkochen. Den Topf von der Kochstelle nehmen.

3. Vier Glasschüsselchen mit kaltem Wasser ausspülen. Reismehl in eine Schüssel geben und mit 150 ml Wasser glatt verrühren. Mit dem Schneebesen unter die heiße Mandelmilch rühren und aufkochen, bis ein dicker Brei entsteht. Unter ständigem Rühren 1 Min. weiterkochen.

4. Den Mandelpudding in die vorbereiteten Glasschalen verteilen, abkühlen lassen und 1 Std. in den Kühlschrank stellen.