

## Rezept

# Mandelpudding mit Siruporangen

Ein Rezept von Mandelpudding mit Siruporangen, am 05.08.2024

## Zutaten

<b>50 g</b> fein geriebene gehäutete Mandeln	<b>50 g</b> Reismehl (gibt's im Bio-Laden)
<b>550 ml</b> Milch	<b>1</b> Eigelb
ein paar Tropfen Bittermandelaroma	<b>80 g</b> Zucker
<b>6</b> Orangen (davon 1 mit unbehandelter Schale)	<b>50 g</b> Zucker
<b>1 EL</b> Orangenblütenwasser	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

## Zubereitung

1. Für den Pudding die Mandeln und das Reismehl mit 150 ml Milch verrühren. Das Eigelb untermischen. Die übrige Milch mit dem Mandelaroma und dem Zucker in einen Topf schütten und heiß werden lassen. Wenn die Milch aufkocht, die Hitze klein stellen und den Topf kurz neben den Herd ziehen (ein Holzbrett drunter stellen!). Die Milch-Mandel-Reis-Mischung mit dem Schneebesen unter die warme Milch quirlen.
2. Topf wieder auf den Herd stellen und die Creme etwa 5 Minuten erhitzen, bis sie dickflüssig wird. Dabei immer rühren und die Creme nicht kochen lassen. Die Mandelcreme in Dessertschälchen füllen und abkühlen lassen. Dann mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank damit.
3. Für die Siruporangen die unbehandelte Orange waschen und die Schale hauchdünn abschneiden und in sehr feine Streifen schneiden. 2 Orangen auspressen. Von den übrigen die Schale so abschneiden, dass auch die dünne weiße Haut entfernt wird. Die Orangenfilets aus den Häutchen rausschneiden und in eine flache Schale legen.
4. Zucker in einen Topf füllen und auf den Herd stellen. Hitze auf mittlere Stufe schalten und warten, bis der Zuckerberg schmilzt. Dann Orangenschale und -saft dazu und alles gut aufkochen lassen. Der Zucker wird kurz hart, löst sich dann aber wieder auf. Saft einkochen lassen, bis er dickflüssig wird. Etwas abkühlen lassen, mit Blütenwasser mischen und über die Orangen schütten. Ebenfalls für 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen und später mit dem Pudding essen.