

## Rezept

# Reisdessert

Ein Rezept von Reisdessert, am 08.12.2025

## Zutaten

**200 ml** Milch

**40 g** Zucker

**100 g** Torrone (Nougat) oder Gianduiotti

**150 ml** Moscato d'Asti

**200 g** Risottoreis (z. B. Riso Baldo)

Salz

**125 g** Sahne

**4 EL** Puderzucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

## Zubereitung

1. Die Milch in einem Topf mit dem Reis, 200 ml Wasser, dem Zucker und 1 Prise Salz zum Kochen bringen und den Reis zugedeckt bei sehr schwacher Hitze in etwa 20 Min. körnig ausquellen lassen. In eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.
2. Inzwischen Torrone oder Gianduiotti in kleine Würfel schneiden. Mit der Sahne unter den Reis rühren und diesen etwa 3 cm hoch in einer flachen ofenfesten Form verstreichen.
3. Den Moscato in einem Topf bei starker Hitze auf etwa ein Drittel einkochen lassen. Den Backofengrill anheizen. Den Moscato über den Reis träufeln, den Puderzucker darüberstäuben. Den Reis im Backofen unter den heißen Grillschlangen (etwa 10 cm Abstand) erwärmen, bis der Zucker schmilzt und karamellbraun wird. Das Reisdessert in Stücke schneiden, auf Teller verteilen und servieren.
4. Dazu passen die Zabaione al Moscato (nebenstehend) oder auch ein paar Fruchtschnitze, z. B. Pfirsiche, mit wenig Sauce aus Zitronensaft und Honig.