Rezept

Reisgetränk "Horchata"

Ein Rezept von Reisgetränk "Horchata", am 21.08.2025

Zutaten

250 g	Basmatireis
340 ml	Kondensmilch
1 EL	Vanilleextrakt
	Zimtpulver zum Bestreuen (nach Belieben)
3	Zimtstangen
100 ml	gezuckerte Kondensmilch
3 EL	Zucker (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Gläser (à 400 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal, 8 g F, 11 g EW, 57 g KH

Zubereitung

1. Den Reis in einem Sieb abbrausen, bis das Wasser klar abläuft. Den Reis und die Zimtstangen mit 1 l Wasser in eine Schüssel geben und mindestens 3 Std. (besser noch über Nacht) einweichen lassen.

2. Den Reis mit Einweichwasser, Zimtstangen, den beiden Kondensmilchsorten und Vanilleextrakt im Blitzhacker oder Küchenmixer fein mixen.

3. Die Mischung durch ein Sieb gießen und mit 1 l kaltem Wasser verdünnen. Nach Belieben mit Zucker abschmecken. Das Reisgetränk mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen. Nach Belieben mit Zimtpulver bestreut servieren.