

Rezept

Türkischer Reispudding

Ein Rezept von Türkischer Reispudding, am 24.09.2023

Zutaten

Für den Pudding:

120 g Milchreis	½ Vanilleschote
400 ml Milch	1 1/2 EL Speisestärke
70 g Zucker	Salz
3 Msp. gemahlener Kardamom (nach Belieben)	100 g Sahne

Für das Topping:

50 g Pistazienkerne	½ Granatapfel
2 EL Zucker	½ TL Zimtpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Für den Pudding Reis in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abbrausen, bis das Wasser deutlich klarer wird. Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Die Schote mit 200 ml Wasser in einen Topf geben und aufkochen lassen. Den abgetropften Reis zugeben, einmal aufkochen, dann bei kleiner Hitze 10-15 köcheln lassen, bis der Reis fast weich ist.
2. Inzwischen 150 ml Milch mit der Speisestärke in einer Schüssel glatt und klümpchenfrei verrühren, dann Vanillemark, Zucker, 1 Prise Salz und nach Belieben gemahlene Kardamom untermischen. Die Sahne und die übrige Milch zum Reis in den Topf geben und unter Rühren mit dem Schneebesen zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen und die Stärkemilch unter Rühren langsam zugeßen.
3. Den Topf wieder auf den Herd stellen und den Pudding bei kleiner bis mittlerer Hitze 10-15 Min. offen köcheln lassen; aufpassen, dass er nicht anbrennt. Der Pudding sollte am Ende deutlich eingedickt und cremig sein. In Schälchen verteilen und abkühlen lassen.
4. Währenddessen für das Topping Pistazien in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie leicht bräunen und duften. Abkühlen lassen und grob hacken. Granatapfelkerne aus der Schale lösen, Zucker und Zimt mischen. Den Pudding mit Zimtzucker, Pistazien und Granatapfelkernen bestreuen.