



Zutaten

- Zutaten für 4 Personen:
- 150 g Milchreis (Camolino oder Originario)
- 8 dl Milch
- 1 Zimtstange
- 1 dl Rahm
- 50-60 g Zucker
- 1 TL Zitronensaft
- 300 g Beeren, gemischt (je nach Saison)

Zubereitung

1. Reis zusammen mit der kalten Milch in eine Pfanne geben und aufkochen. Zimtstange dazugeben und den Reis während ca. 30 Minuten zu einer dicken Masse kochen.
2. Zimtstange entfernen. Reis etwas abkühlen lassen, Rahm, Zucker und Zitronensaft daruntermischen, in kalt ausgespülte Puddingförmchen füllen und im Kühlschrank 1-2 Stunden kühlstellen. Auf Teller stürzen und mit den verlesenen Beeren garnieren.

Tipp:

Kann auch mit Apfelschnitzchen oder Aprikosenkompott garniert werden.

RISO Schwanengasse 5+7 Postfach 3001 Bern

T: 031 328 72 72 info@riso.ch