
Reisbrei mit Kirschkompott

Kategorie: Nachspeisen - Aufwand: mittel - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Zutaten

Reisbrei

- 500 ml Milch
- 125 g Rundkornreis (für Milchreis)
- 1 EL Zucker
- 1 Zitronenschale

Stückchen

- 3 EL Sahne
- 1 TL Zimt & Zucker

Kirschkompott

- 250 g Kirschen
- 80 ml Apfelsaft
- 1 TL Vanillepuddingpulver

(Angaben für 4 Personen)

Da Kirschen nicht besonders lange Saison haben, ist es sinnvoll, das Rezept je nach Saison zu variieren und im Herbst z.B.

Zwetschenkompott stattdessen zuzubereiten oder auf eingemachtes Obst zurückzugreifen.

Zubereitung

Die Milch mit dem Reis unter Rühren aufkochen, den Zucker einrühren und die Zitronenschale hinzugeben und zugedeckt etwa 20 Minuten bei sehr geringer Hitze quellen lassen, gelegentlich umrühren. Die Sahne unterrühren, den Reisbrei in Dessertschälchen füllen und mit Zimt und Zucker bestreuen.

Die Kirschen entsteinen und mit dem Apfelsaft aufkochen. Das Puddingpulver in etwas Wasser oder Saft auflösen und einrühren. Den Kirschkompott zum Reisbrei reichen.

