Reisbrei mit Kirschkompott

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

Reisbrei

500 ml	Milch
125 g	Rundkornreis (für Milchreis)
1,0 EL	Zucker
1,0 Stückchen	Zitronenschale
3,0 EL	Sahne
1,0 TL	Zimt & Zucker

Kirschkompott

250 g	Kirschen
80,0 ml	Apfelsaft
1,0 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 Kirsckompott zum Reisbrei reichen.