



Orientalischer Reispudding

Zutaten für 4 Personen:

250ml Milch + 250 ml Espressokaffee*

100g Hom Mali Reis*

¼ TL Kardamom gemahlen*

3 Stück Sternanis*

3 EL Mascobado Vollrohrzucker*

¼ TL Vanille gemahlen*

2 ½ EL Cashewnüsse* - klein gehackt

2 EL Rum*, 200ml Schlagsahne, 4 EL Honig*

Milch und Kaffee zusammen aufkochen, den Reis einrühren und mit Kardamom und Sternanis würzen. Bei schwacher Hitze ca. 40 Minuten ausquellen lassen.

2 EL Zucker, Vanille, Cashewnüsse und Rum zugeben und abkühlen lassen. Anschließend den Sternanis entfernen. Die Sahne mit 1 EL Zucker steif schlagen und 2/3 davon unter den Reis heben. Das Dessert in vier Gläser füllen und mit der restlichen Sahne, den restlichen Cashewnüssen und dem Honig garnieren.

Zutaten mit Sternchen * erhalten Sie im fair