

# Mu<sup>3</sup>



## Riz à l'amande

Name des Gerichts  
Herkunftsland des Gerichts  
Art des Gerichts

Riz à l'amande  
Dänemark  
Dessert

### Zutaten

1 Portion Milchreis (aus 1/2 l Milch, 3/4 dl Reis,  
1/2 TL Salz)  
25 g Mandeln  
1 EL Zucker  
Vanille aus einer halben Schote  
2 dl Rahm

Fruchtmischung  
2 El Kartoffelmehl

### Zubereitung

#### Milchreis

Milch aufkochen, Reis reinschütten und wieder aufkochen. Dabei ständig rühren.  
Bei schwacher Hitze 45-50 Min köcheln lassen.  
Immer wieder gut umrühren. Abkühlen lassen.

Mandeln enthäuten und grob hacken (wichtig: 1 ganze Mandel übrig lassen!).

Milchreis, Mandeln, Zucker und Vanille verrühren.  
Rahm schlagen und darunter mischen. Die ganze Mandel reintun und gut rühren.  
In eine Schale füllen und kalt stellen.

#### Fruchtsauce

Fruchtsaft aufkochen.  
Kartoffelmehl in etwas Wasser auflösen. Fruchtsaft vom Herd nehmen und Kartoffelmehlmischung rasch reinrühren. Die ganzen Beeren darunter mischen.  
Kann mit Kirschen, Erdbeeren und weiteren Früchten zubereitet werden.

Vorbereitungszeit

Milchreis ca. 50 Minuten

Zubereitungszeit

ca. 20 Minuten