

Brauner Reispudding

Ein brauner Reispudding mit Äpfeln, Zimt und Honig: Von diesem Rezept ist die ganze Familie begeistert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

2 Stk.	Äpfel
100 g	Rundkornreis
60 ml	Sojamilch
200 ml	Wasser
40 g	Mandeln
40 g	Rosinen
1 Prise	Zimt
1 Paar	Gewürznelken
1 EL	Honig
150 g	Magertopfen

Zubereitung

1. Am Beginn für den **Braunen Reispudding** Wasser in einen Topf aufkochen. Den Reis abgedeckt bei mittlerer Hitze nach der Quellreismethode weich garen, das heißt für den Reis die doppelte Menge an Wasser verwenden. Dieses wird vollständig aufgesogen.
2. In der Zwischenzeit die Äpfel waschen, das Kerngehäuse mit einem Ausstecher entfernen, schälen und in Ringe schneiden. Einen weiteren Topf mit Wasser aufkochen. Die Apfelringe und Nelken kurz darin kochen, bis die Ringe weich sind. Danach den Topf vom Herd nehmen und das Wasser abgießen.
3. Sobald der Reis das Wasser aufgenommen hat, ist das Ende der Garzeit erreicht. Deckel vom Topf nehmen, Sojamilch, Mandeln, Rosinen, Honig und Zimt unterrühren. Den Reis etwas auskühlen lassen, den Topfen untermischen.
4. Abwechselnd Schicht für Schicht Apfelringe und Reismasse in Dessertgläser füllen, wobei die Apfelringe den Schluss bilden. Anschließend den Reispudding mit Zimt bestäuben.

Tipp

Den Braunen Reispudding kann man kalt und warm servieren.