Kokosmilch-Vanillereis mit Apfel und Rosinen

Achtung Suchtgefahr! Ein raffiniertes Rezept für Kokosmilch-Vanillereis mit Apfel und Rosinen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

1 Stk.	Apfel
3 TL	Rohrzucker (braunen)
2 EL	Rosinen
200 ml	Kokosmilch
2 EL	Kokosflocken (getrocknete)
0.5 Stk.	Vanilleschoten
210 g	Süßreis
1 Prise	Salz
1 TL	Topfen (oder Sauerrahm)
600 ml	Wasser (heißes)

Zubereitung

1. Für den **Kokosmilch-Vanillereis mit Apfel und Rosinen** zuerst die Vanilleschote längs aufschneiden und das Vanillemark mit einer Messerrückseite herausschaben. Apfel schälen und klein würfeln.

2. Kokosmilch in einem Topf erwärmen und Apfel, Zucker, Vanillemark und die Hälfte der Kokosflocken dazugeben und umrühren. Einmal aufkochen lassen, dann den Süßreis hinzufügen und mit einer kleinen Prise Salz würzen. Sauerrahm oder Topfen unterrühren.

3. Kochendes Wasser dazugeben und unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis der Reis weich ist. Rosinen unterrühren und etwas durchziehen lassen. Reis in kleinen Schalen anrichten, mit den restlichen Kokosflocken bestreuen und servieren.

Tipp

Kokosmilch-Vanillereis mit Apfel und Rosinen ist die schlanke Antwort auf den Heißhunger auf Süßes.