Reispudding mit Birnenkompott

Süße Köstlichkeit für die ganze Familie - Rezept für Reispudding mit Birnenkompott.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,8 h



Zutaten

Für den Pudding

90 g	Milchreis
300 ml	Milch
1 Stk.	Vanilleschote
130 g	Zucker
3 Stk.	Eier
2 TL	Honig
1 Prise	Salz
125 ml	Wasser

Für das Kompott

700 g	Trockenfrüchte (nach Belieben)
100 ml	Rum (weißen)
1 Stk.	Vanilleschote

1 Stk.	Zimtstange
4 Stk.	Gewürznelken
700 g	Zucker
2 l	Wasser

Für die Birnen

4 Stk.	Birnen
20 g	Butter
150 g	Zucker (braunen)
2 TL	Zimt

Zubereitung

1. Für den Reispudding mit Birnenkompott zuerst die Rumfrüchte vorbereiten: Wasser und Rum in einen Schmortopf füllen, Trockenfrüchte zufügen und eine Stunde ziehen lassen. Anschließend Zucker, Zimtstange, Nelken und Vanilleschote zufügen, auf dem Herd zum Kochen bringen. Bei niedriger Temperatur einköcheln lassen, bis die Masse dickflüssig wird (ähnlich wie Marmelade). Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2. Den Pudding zubereiten: Wasser, Reis und Salz in einen Topf füllen, zum Kochen bringen. Hitze sofort auf niedrigste Stufe reduzieren, Deckel aufsetzen und den Reis halb weich garen. Überschüssiges Wasser abgießen.

3. Einen großen Topf halb mit Wasser füllen, aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Die Milch in eine Kasserolle füllen, Vanilleschote zufügen, bissfesten Reis untermischen. Die Kasserolle in den großen Topf einhängen, sodass der Boden einige Zentimeter im Wasser hängt. Zirka 5 bis 8 Minuten ziehen lassen, bis der Reis weich ist.

4. In der Zwischenzeit Eier und Zucker in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Den fertigen Milchreis unterheben, die gesamte Masse in die Kasserolle geben und wieder in das Wasserbad hängen, noch ein wenig eindicken lassen. Die Vanilleschote herausnehmen. Zum Schluss den Honig unterrühren. Den Reispudding auf Dessertschalen verteilen.

5. Das Backrohr auf 180 Grad anheizen. Braunen Zucker mit Zimt in eine Schale geben und vermischen. Die Birnen waschen, schälen, in Viertel schneiden und dabei das Kerngehäuse entfernen. Die Butter auf ein Backblech geben, in den Ofen schieben und schmelzen lassen. Darauf die Birnen platzieren. 15 Minuten weich backen lassen, ab und zu wenden. 3 Minuten vor Ende der Garzeit die Birnen mit einem Esslöffel der Zucker-Zimt-Mischung bestreuen.

6. Die restliche Zucker-Zimt-Mischung über den Reispudding in den Dessertschalen verstreuen. Darüber das Kompott einfüllen, zusammen mit den gebratenen Birnen servieren.

Tipp

Wenn Kinder von dem Reispudding mit Birnenkompott essen, für die Trockenfrüchte den Rum weglassen. Entweder nur in Wasser einweichen oder mit Saft mischen.