

# Cremiger Reispudding

Lust auf ein einfaches Rezept für ein leckeres Dessert? Dann ist ein cremiger Reispudding genau das Richtige!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,4 h



## Zutaten

|           |                                    |
|-----------|------------------------------------|
| 1 l       | Milch                              |
| 50 ml     | <a href="#">Eier</a> (geschlagene) |
| 1 Packung | Vanillepuddingpulver               |
| 250 g     | <a href="#">Reis</a>               |
| 50 g      | <a href="#">Rosinen</a>            |
| 0.5 EL    | Zimt                               |
| 1 Prise   | Muskatnuss                         |

## Zubereitung

1. Für den cremigen Reispudding das Puddingpulver mit der Milch und den Eiern in einem Topf verrühren. Reis und Rosinen hinzufügen und alles solange aufkochen lassen, bis der Reis weich ist.
2. Vom Herd nehmen, in eine Schüssel umfüllen und mit Zimt und Muskatnuss bestreuen. Bis zum Servieren (mindestens aber 1 Stunde) mit einer Frischhaltefolie abdecken und in den Kühlschrank stellen.

## Tipp

Ein cremiger Reispudding schmeckt wunderbar zu Kompott (z.B. aus Zwetschgen) oder frischen Früchten (z.B. Aprikosen oder Waldbeeren).