Mango Sticky Reis

Mango Sticky Reis ist ein klassisches thailändisches Dessert, das süße Mango mit aromatischem Klebreis und cremiger Kokosmilch vereint.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 2,3 h

Gesamtzeit: 3,1 h

Zutaten

200 g	Kleibreis (weißer Süßreis aus Asien)
250 ml	Wasser
4 EL	Zucker
1 Prise	Salz
2 Stk.	Mangos (reife)
	Sesam (weiß zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für den **Mango Sticky Reis**, Klebreis gründlich waschen, bis das Wasser klar bleibt. Anschließend mit Wasser bedecken und 2 Stunden einweichen lassen.

2. Den Reis mit frischem Wasser aufkochen, dann bei mittlerer Hitze ca. 25 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis das Wasser vollständig aufgesogen ist.

3. 200 ml Kokosmilch kurz in einem Topf erhitzen, eine Prise Salz und Zucker einrühren, dann vom Herd nehmen. Gekochten Reis in eine Schüssel geben, die Kokosmilch darübergießen, umrühren und 15–20 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Zwischendurch einmal umrühren. Restliche 50 ml Kokosmilch mit 1 Esslöffel Zucker kurz aufkochen.

4. Die reifen Mangos schälen, entkernen und in Würfel oder Scheiben schneiden.

5. Den Reis in Schalen verteilen, mit den Mangostücken belegen und die restliche, gesüßte Kokosmilch darüber träufeln. Nach Belieben mit weißem Sesam oder Kokosflocken bestreuen.

Tipp