# Reispudding

Ein einfaches Dessert Rezept für jeden Geschmack: Der Reispudding kann nämlich nach Herzenslust variiert werden.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 300 ml | Reismilch |
| 50 g | Rohrzucker |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 100 g | Kokosflocken |
| 100 g | Reismehl |
| Nach Belieben | Öl (zum Einfetten) |

## Zubereitung

1. Für den Reispudding die Reismilch zusammen mit dem Zucker und Vanillezucker in einem Topf zum Kochen bringen. Kokosflocken unterrühren, dann langsam und unter ständigem Rühren das Reismehl dazugeben. Nochmal aufkochen lassen.

2. Eine große Puddingschüssel oder mehrere kleine Dessertschälchen mit etwas Öl einpinseln und mit dem Pudding füllen. Vollständig auskühlen lassen und den erkalteten Pudding servieren.

## Tipp

Den Reispudding mit etwas Zimt verfeinern. Dazu schmeckt sowohl frisches Obst als auch eingemachte Früchte oder Kompott.