

OBSTKALTSCHALE MIT MILCHREIS

6 Personen

Zutaten Kaltschale:

- 500 Gramm Beeren oder Steinobst
- Brauner Zucker
- Zitronensaft
- Apfel- oder Fruchtsaft
- Speisestärke

Zutaten Milchreis:

- 1 Liter Milch
- Brauner Zucker
- Nach Geschmack Vanilleschote
- 250 Gramm Rundkornreis
- Salz

So wird's gemacht:

Zunächst wird das frische Obst vorbereitet: z. B. Kirschen, Zwetschgen, Mirabellen, Pfirsiche, Aprikosen waschen und entsteinen, Beeren verlesen und ebenfalls waschen. Dann das vorbereitete Obst je nach Größe evtl. in 1cm-Stücke schneiden und nach der Garzeit nacheinander in eine Pfanne geben. Etwas Apfel- oder Fruchtsaft angießen. Bei mittlerer Hitze langsam zum Aufkochen bringen. Bei der härtesten Obstsorte Garprobe machen. Die Masse nach Geschmack mit Zucker und etwas Zitronensaft abschmecken. Nun etwas Speisestärke mit Wasser verrühren und vorsichtig in kleinen Portionen hinzugeben. Noch einmal aufkochen, dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Für den Milchreis die kalte Milch in einen ausreichend großen Topf geben. Den Reis einstreuen und gründlich umrühren. Noch nicht kochen. Jetzt eine Prise Salz zum Milchreis geben. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und mit einer Messerspitze das Vanillemark aus der Schote kratzen und in den Topf mit dem Milchreis geben. Vanilleschote ebenfalls zugeben. Nun den Herd anstellen und unter Rühren kurz aufkochen. Dann Hitze herunterdrehen und die Masse zugedeckt bei milder Hitze etwa 25 Min. garen. Den Milchreis zwischendurch immer wieder umrühren. Ist das Korn weich den Milchreis von der Herdplatte nehmen. Vanilleschote entfernen. Nun Zucker nach Geschmack unterrühren. Falls die Masse zu fest ist etwas kalte Milch unterrühren.



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR UMWELT,
ENERGIE, ERNÄHRUNG
UND FORSTEN