

Milchreis mit Mandel und Kirschen

Für 5 - 6 Portionen
250 g Milchreis (Rundkornreis)
1 Liter Milch
1 Vanilleschote
75 g Zucker
1 Prise Salz
50 g Mandeln (gehobelt oder gehackt)
1 Glas (ca. 500 ml) eingelegte Kirschen
2 EL Stärkemehl
1 ganze Mandel
1 Schuss Amaretto oder Kirschlikör



Den Reis mit dem Zucker und dem Salz mischen.

Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark mit einem Messer herauskratzen.

Den Reis mit der Milch aufgießen, das Vanillemark und die ausgekrazte Schote dazugeben.

Alles aufkochen und etwa 30 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Inzwischen die Mandelblättchen in einer heißen Pfanne goldbraun rösten.

Die Kirschen abgießen, den Saft auffangen, eventuell mit einem Schuss Kirschlikör oder Amaretto aromatisieren.

Den Saft aufkochen, das Stärkemehl mit ein paar Löffeln Wasser glattrühren und in den Saft einrühren.

Die Kirschen entkernen und mit dem eingedickten Saft vermischen.

Wenn der Reis weich ist, den Topf von der Platte nehmen und bei geschlossenem Deckel noch etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Wenn der Reis ausgekühlt ist entweder in einer großen Schüssel mit dem Kompott daneben servieren.

Oder auf Teller anrichten, bzw. in Gläser schichten.

Achtung! Nicht vergessen, die Mandel zu verstecken.

Fröhliche Weihnachten!