

## Milchreis-Pudding mit Aprikosen-Minz-Kompott

### Für 4 Personen

3 Blatt Gelatine	1 Vanilleschote	200 ml Milch
100 g Milchreis	2-3 EL Zucker	200 g Sahne
10 Aprikosen	100 ml Orangensaft	20 ml brauner Rum
1-2 Stiele frische Minze	Puderzucker	

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote der Länge nach teilen und das Mark herausstreichen. Das Vanillemark, und auch die ausgekratzte Schote mit der Milch, und dem Reis in einem Topf zum Kochen bringen. Dann den Herd etwas zurückschalten und den Reis ca. 15 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. 1 EL Zucker unter den Reis mischen, solange weiter köcheln lassen bis der Reis weich ist. Die Gelatine ausdrücken und unter den heißen Reis rühren, dann den Reis abkühlen. Die Sahne steif schlagen und unter den nahezu abgekühlten Reis heben. Die Masse in Cocktailschalen abfüllen, mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank fest werden lassen. Die Aprikosen waschen, kurz in kochendem Wasser blanchieren, herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Die Aprikosen schälen, halbieren und entkernen. Aprikosen in einem Topf mit 100 ml Wasser, Orangensaft, 1-2 EL Zucker und Rum aufkochen, dann einige Minuten ziehen lassen, bis die Aprikosen nicht mehr hart sind. Minze abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Minze unter die Aprikosen mischen und das Kompott abkühlen lassen. Zum Servieren das Aprikosenkompott auf dem Reis anrichten und mit etwas Puderzucker bestäuben. Nach Belieben mit frischer Minze garnieren.

Flora Hohmann 27. Juli 2012