

Milchreis mit Rumtopf-Früchten

Für 2 Personen

1 Vanilleschote	450 ml Milch	1 Zimtstange
60 g Milchreis	1 TL Bio-Zitronen-Abrieb	40 g Zucker
1 Prise Salz	2 Eigelb	100 g Sahne
200 g Rumtopffrüchte mit Saft		

Die Vanilleschote der Länge nach teilen und das Mark herausstreichen. In einen Topf die Milch, die Zimtstange, das Vanillemark und auch die ausgekratzte Schote geben. Den Reis zugeben und alles zum Kochen bringen.

Dann den Herd auf die kleinste Stufe schalten, Zitronenschale dazugeben und den Reis bei geschlossenem Deckel ca. 35 Minuten ziehen lassen. Dabei immer wieder umrühren. Kurz vor Schluss Zucker und eine Prise Salz unterrühren. Der Reis ist fertig, wenn er nicht völlig weich, sondern im Kern noch etwas fest ist.

Den gekochten Reis vom Herd ziehen, Vanilleschote und Zimtstange wieder herausnehmen. Mit einem Holzlöffel die Eigelbe einrühren. Die Sahne halbsteif schlagen und unterheben.

Die Rumfrüchte in einem Sieb abtropfen, den Saft auffangen, in einen Topf geben und ein paar Minuten kochen lassen, dann die Früchte wieder zugeben.

Den Milchreis zusammen mit den Rumfrüchten anrichten.

Vincent Klink am 25. Februar 2016