

Wir servieren
Ihnen Kuchen
für Gourmets

La Cuisine
KÜCHENSTUDIO

74889 Sinsheim
Lange Straße 22
Tel. 07261-13010

Orangen-Milchreis

Rezept-Info:

Personenzahl: 6 Stück
Menü: Dessert
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

150 g	Milchreis	6 El.	Orangensaft
125 ml	Milch	3 El.	Zucker
½	Vanilleschote	1 Prise	Salz
4 Blatt	Gelantine	3	Orangen
1 Be.	Sahne		Zitronenmelisse oder Minze

Zubereitung:

Orangensaft, Milch, Milchreis sowie 2 El. Zucker, Mark ½ Vanilleschote und 1 Prise Salz in einen ungelochten Behälter geben und bei Einstellung: 100°C, Zeit: 20 Min. garen. 4 Blatt Gelatine einweichen, ausdrücken und zu dem gegarten Reis geben. Das Ganze umrühren. Von 1 Orange die Schale abreiben und dazugeben. Auskühlen lassen. Sahne mit 1 El. Zucker steif schlagen. 2 Orangen filetieren und mit der geschlagenen Sahne zu dem Orangenreis geben. Mit Zitronenmelisse oder Minze garniert servieren. Sie können den Milchreis auf einem Soßenspiegel aus Orangensaft anrichten.

Guten Appetit wünscht das Team von La Cuisine. www.lacuisine.de