

Exotischer Milchreis mit Mango

Ein indisches Dessert mit Milchreis und Mango. Das Rezept lässt sich einfach zubereiten, trauen Sie sich!



4	EL	Ahornsirup
1	EL	Butter
3	EL	gehackte Mandeln
3	EL	gehackte Pistazien
6	Stk	Mangos
0.6	l	Milch
1	EL	Rohzucker
100	ml	Vollrahm
100	g	weisser Rundkornreis, für Milchreis geei
1	EL	Zimt

- 1** Kochen Sie in einer Pfanne Milch, Rohzucker, Butter, Zimt und den Milchreis kurz auf. Lassen Sie den Reis dann auf kleiner Stufe offen weiterköcheln, bis die Milch aufgesogen wurde. Verteilen Sie den Reis dann in eine ofenfeste Form, sodass die Schicht ca. 3 cm hoch ist. Schälen und entsteinen Sie die Mangos. Pürieren Sie das Fruchtfleisch von 4 Mangos mit dem Stabmixer und verteilen Sie das Püree auf dem Reis.
- 2** Heizen Sie den Ofen auf 200 Grad vor und schlagen Sie den Rahm steif. Verteilen Sie diesen dann auf dem Mangopüree. Das Fruchtfleisch der übrigen Mangos schneiden Sie in Streifen und legen diese dekorativ auf die Rahmschicht. Backen Sie das Dessert in der Mitte des Ofens ca. 15 Minuten lang goldbraun.
- 3** Vor den 5 letzten Minuten streuen Sie die Mandeln und Pistazien auf das Dessert und träufeln den Sirup darüber. Dann nochmals 5 Minuten in den Ofen schieben.