

Kokosmilchreiskuchen

Das Rezept für den Kokosmilchreiskuchen bestehend aus Milchreis, Cashew und Datteln eignet sich besonders gut für Pitta Typen.



150	g	brauner Rohrzucker
10	g	Cashewnüsse aus dem Biomarkt
10	g	Datteln
5	Tass	Kokosnussmilch
0.5	TL	Kristallsalz
250	g	Milchreis
10	g	Rosinen
.25	TL	Zimtpulver

- 1 Milchreis, Kokosnussmilch, Zucker, Kristallsalz und Zimt werden zusammen in einen Kochtopf gegeben. Rosinen, Cashewnüsse und Datteln werden kleiner geschnitten und in den Topf untergerührt.
- 2 Die Zutaten werden auf mittlerer Stufe ca. 25 Minuten gekocht und danach noch warm in eine Springform gegeben.
- 3 Sobald der Kuchen etwas ausgekühlt ist, stellen Sie den Kuchen für einen Tag in den Kühlschrank. Vor dem servieren mit Puderzucker bestreuen und nach Belieben mit Zitronenschalen (bio) dekorieren.

Bestreuen Sie den Kuchen mit Puderzucker vor dem Servieren.