



Thomas Kuster

La riseria Testimonial und Fachlehrer Küche, Berufsfachschule BBB

# Inspiration Reis

Ein Hauch von Italianità



## Feines Reisflockenköpfchen

für 4 Personen als Dessert

- 125 g Reisflocken
- 3.5 dl warmes Wasser
- 2.5 dl Milch
- 1 Msp Salz
- 10 g Butter
- ½ unbehandelte Zitrone, Saft und abgeriebene Schale
- 2 EL Zucker
- 60 g Sultaninen
- 60 g geschälte, gehackte Haselnüsse oder Mandeln
- dünn abgeschälte Zitronenzesten für die Garnitur

Reisflocken in eine Pfanne geben, mit warmem Wasser übergiessen, etwa 10 Minuten quellen lassen. Milch und Salz zugeben und unter Rühren aufkochen, bei schwacher Hitze zu einem dicken, aber noch feuchten Brei einkochen. Die Pfanne von der Wärmequelle nehmen. Die restlichen Zutaten unterrühren, zugedeckt 10 Minuten quellen lassen.

Die Reismasse in vier mit kaltem Wasser ausgespülte Förmchen oder Suppentassen füllen, leicht zusammenpressen, vollständig auskühlen lassen, dann für 2 Stunden kühl stellen.

Den Rand der Reisköpfchen lösen und auf Teller stürzen. Zitronenzesten in Streifen schneiden, Köpfchen damit garnieren.

Tipp: mit heissen Beeren oder einem heissen Früchtekompott oder mit Fruchtsalat servieren.

Variante: die Sultaninen durch fein gehackte Trockenfrüchte oder kandierte Früchte ersetzen.

tutto il mondo del riso.