

Kokosmilchreis mit Schattenmorellen

Zutaten für 4 Portionen:

2 Dosen (à 400 ml) Kokosmilch, ungesüßt
200 ml Wasser
150 g Milchreis
80 g Zucker
1 Glas (700 g) Odenwald Schattenmorellen oder
Odenwald Bio-Genuss Schattenmorellen (560 g)
1 EL Speisestärke
1 Päckchen Vanillinzucker
40 g Kokosraspel
Minze zum Garnieren



Zubereitung:

Kokosmilch und Wasser in einen Topf gießen. Milchreis einstreuen und zum Kochen bringen. Unter gelegentlichem Umrühren 20 Minuten im offenen Topf leise köcheln lassen. Dann zugedeckt weitere 20 Minuten köcheln lassen.

Topf von der Kochstelle nehmen. Zucker unterrühren.
Je nach Belieben abkühlen lassen.

Schattenmorellen in einem Sieb über einem kleinen Topf abtropfen lassen. Flüssigkeit zum Kochen bringen. Speisestärke mit wenig kaltem Wasser verquirlen und in die Flüssigkeit einrühren, einmal aufkochen lassen. Mit Vanillinzucker süßen. Schattenmorellen zugeben und abkühlen lassen.

Kokosraspel in einer kleinen beschichteten Pfanne hellbraun rösten.
Den Kokosmilchreis mit den Schattenmorellen und den Kokosraspeln anrichten.
Mit Minze garniert servieren.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Tipp:

Statt Schattenmorellen können Sie auch Odenwald Pflaumen verwenden.
Wer es einen Hauch exotischer mag, aromatisiert die Pflaumen zusätzlich mit einer Prise Ingwerpulver.



Guten Appetit!