



BLACK STICKY RICE PUDDING

Portion: 2 | Dauer: 50 Minuten

ZUTATEN:

- 200 g schwarzer Reis
- 150 ml Kokosmilch
- 300-400 ml Wasser
- 1 Vanilleschote
- 2 EL Ahornsirup
- 50 g Kokoschips oder Kokosraspeln
- Früchte zum Garnieren

ZUBEREITUNG:

1. Den Reis in ein Sieb geben, abspülen und danach in einem mittelgroßen Topf mit Kokosmilch, 300 ml Wasser, Vanillemark und Vanilleschote kurz aufkochen. Dann auf mittlere Hitze herunterschalten und unter gelegentlichem Rühren 35-45 Minuten köcheln lassen.

2. Währenddessen die Kokoschips in einer beschichteten Pfanne ohne Fett golden anrösten, dann auf einen Teller geben, damit sie in der heißen Pfanne nicht nachrösten.

3. Die Vanilleschote aufschneiden, das Mark herauskratzen und sowohl Mark als auch Schote nach etwa 25 Minuten Kochzeit zum Reis geben.

4. Hat der Reis die Flüssigkeit schon vor Ende der Garzeit vollständig aufgesaugt, ist aber noch nicht weich genug, dann einfach noch etwas Wasser nachschütten. Der Reis sollte weich sein und die Konsistenz von dickflüssigem Milchreis haben.

5. Nach dem Kochen die Vanilleschote herausnehmen, den Reis auf zwei Tellern anrichten, mit den Kokoschips bestreuen und mit Früchten garnieren.

