



EUROPA UND ICH



Mein Rezept heißt

Risalamande (Mandelmilchreis)



Land, aus dem mein Rezept stammt

Dänemark



Portionsmenge (z. B. 4 Portionen)

4 Portionen



Zutaten

250 g Milchreis; 1 Liter Milch; 120 ml Wasser; 80 g Mandeln, gehackt; 1 Vanilleschote; 5 EL

Zucker; 250 ml Sahne



esf.rlp.de/europa-und-ich



Finanziert von der
Europäischen Union



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR ARBEIT,
SOZIALES, TRANSFORMATION
UND DIGITALISIERUNG



EUROPA UND ICH



Arbeitsschritte

1. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Den Milchreis hinzugeben und für ca. 4 Minuten kochen lassen.
2. Milch, Zucker, das ausgekratzte Mark der Vanilleschote sowie die Vanilleschote selbst hinzufügen und umrühren. Kurz aufkochen lassen.
3. Temperatur herunterstellen und bei niedriger Stufe ca. 30 Minuten quellen lassen. Dabei regelmäßig umrühren. Der Reis sollte schön cremig sein und nicht zu trocken werden.
4. Nach dem Kochen die Vanilleschote entfernen und den Milchreis in eine große Schüssel füllen. Die gehackten Mandeln untermischen und alles abkühlen lassen.
5. Die Sahne steif schlagen, unter die abgekühlte Masse heben und servieren.



esf.rlp.de/europa-und-ich



Finanziert von der
Europäischen Union



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR ARBEIT,
SOZIALES, TRANSFORMATION
UND DIGITALISIERUNG