



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Mandel Risengrød (Mandelmilchreis)

Zutaten für 6 Portionen:

¾ Liter Milch
90 g Milchreis
60 g Zucker
1 EL Sherry
90 g Mandeln
(geschälte und grob gehackt)
400 ml Schlagsahne
Mandarinenschnitze
(zum garnieren)



Zubereitung:

Einen Milchreis aus Milch und Milchreis herstellen und anschließend abkühlen lassen (am besten am Tag vorher zubereiten).

Zucker, Sherry und Mandeln mit dem kalten Milchreis gut vermischen.

Schlagsahne nicht zu fest schlagen und vorsichtig in die Reismischung unterheben. Das Ganze dann ein paar Stunden kaltstellen.

Zum Abschluss mit Mandarinenschnitzen und Schokoraspeln garnieren und gut gekühlt servieren.

Das ist von uns Dänen ein typisches Weihnachtsdessert.

