

Birnen-Reispudding bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

68 gr Rundkornreis, 0,4 l Milch, 32 gr Kristallzucker, 0,4 Päckchen Vanillezucker, 2,4 Blatt Gelatine, 0,4 l Sahne, 1,2 Esslöffel Puderzucker, 0,4 große Stamerl Maraschino, 1,2 kg reife Birnen, 0,4 l Weißwein, 40 gr Kristallzucker, 0,4 Zitronenschale, 0,2 Zitrone, Schokoladespäne und geschlagene Sahne zum Verzieren.

Die Vorbereitungen:

Die Birnen waschen, schälen, halbieren und die Kerngehäuse entfernen, Zitrone auspressen. Weißwein mit 100 g Kristallzucker, Zitronensaft- und Schale erhitzen, die Birnenhälften in dieser Lösung ca. 15 Minuten dünsten, im Sud erkalten lassen, danach herausnehmen, gut abtropfen lassen und in Spalten schneiden. Milch mit Kristall- und Vanille-Zucker versprudeln und den Reis darin sehr weich kochen, danach in ein Sieb leeren, mit kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen.

Die Zubereitung:

Eine Ringform mit Folie auslegen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und gut ausdrücken. Sahne mit Puderzucker steif aufschlagen, den Reis zusammen mit dem Maraschino unterheben, die Gelatine in etwas warmem Wasser auflösen und ebenfalls mit der Reis-Sahnemasse vermischen, die Form mit der Hälfte der Birnenspalten auslegen und die halbe Menge der Reis-Sahnemasse einfüllen, die restlichen Birnenspalten einlegen und die verbliebene Reismasse daraufgeben, an der Oberfläche glatt streichen, die Form für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen, danach den Pudding vorsichtig aus der Form stürzen und die Folie abziehen, zuletzt ringsum mit Schokoladespänen bestreuen und - mit geschlagener Sahne garniert - servieren.