



DESSERT

Arroz doce

Portugiesischer Reispudding mit Zitrone und Zimt

FÜR 4 PERSONEN

PORTUGIESISCHE KÜCHE

Zutaten

- 1 l Milch
- 1 kleine Zimtstange
- 2 Streifen Schale einer Bio-Zitrone
- 45 g Rundkornreis
- 45 g Zucker
- 3 Eigelb
- gemahlener Zimt zum Garnieren, optional

Zubereitung

- 1 Etwa 80 ml Milch abnehmen und beiseitestellen. Die übrige Milch zusammen mit Zimtstange und Zitronenschale in einem großen Topf aufkochen.
- 2 Rundkornreis einrühren und die Hitze so weit reduzieren, dass die Milch nur noch ganz leicht köchelt.
- 3 Den Reis zunächst etwa 15 Minuten unter ständigem Rühren garen.
- 4 Anschließend bei sehr niedriger Hitze ungefähr 1 Stunde weitergaren. Dabei regelmäßig umrühren, damit nichts am Topfboden ansetzt.
- 5 Zucker einrühren und den Reis weitere 45-55 Minuten langsam garen, bis die Milch fast vollständig aufgenommen ist.
- 6 Eigelb mit der zurückbehaltenen Milch glatt verrühren. Einige Löffel des heißen Milchreisess unterrühren, um die Eigelbmischung langsam zu erwärmen.
- 7 Die Eigelbmischung unter ständigem Rühren in den Topf geben. Bei schwacher Hitze kurz weitergaren, bis der Reispudding cremig ist. Nicht mehr aufkochen lassen.
- 8 Zimtstange und Zitronenschale entfernen. Warm servieren oder abkühlen lassen und nach Wunsch mit gemahlenem Zimt garnieren.

Tipp: Die lange Garzeit erfolgt überwiegend bei sehr niedriger Hitze. Regelmäßiges Rühren verhindert, dass Milch und Reis am Topfboden ansetzen.