

★ FESTTAGSSPECIAL



Dänischer Milchreis mit Mandelkrokant

und Pflaumenkompott



ca. 1 h



3-4 Personen

Was können unsere Nachbarn im Norden richtig gut? Hygge! Wenn es draußen kalt wird, können wir davon gar nicht genug bekommen. Und überhaupt: Was gibt es Besseres als süßen Milchreis mit Mandelkrokant, lecker Pflaumenkompott – und Überraschung? Bei den Dänen ist es nämlich Tradition, im Dessert eine ganze Mandel zu verstecken. Nebst Ruhm und Ehre erhält der Finder meist ein kleines Geschenk. Das passt doch zu Weihnachten!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Butter 7
- 400g Risottoreis
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Packungen Schlagsahne 7
- 3 Packungen Milch 7
- 8 rote Pflaumen
- 1 Päckchen gemahlener Zimt
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Packungen blanchierte Mandeln¹⁵

Was du zu Hause benötigst

- 210g Zucker
- Salz

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 mittelgroße Auflaufformen
- Backpapier
- großer Topf
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroßer Topf
- Messbecher
- Zitronenpresse
- Küchenwaage / Waage

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1415kcal, Fett 73.4g, Kohlenhydrate 169.4g, Eiweiß 22.0g



1. Milchreis ansetzen

Den Backofen auf 160°C Umluft (180°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Butter** in einem großen Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Sobald die **Butter** leicht brutzelt, den **Reis** zugeben und 3-4Min. braten. Sobald die **Butter** beginnt zu bräunen, 100g Zucker und den **Vanillezucker** zugeben, unter Rühren 2-3Min. köcheln.



2. Milchreis garen

Mit der **Sahne** ablöschen, 1 kräftige Prise Salz zufügen und unter Rühren weitere 4-5Min. köcheln, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und die **Sahne** leicht eingedickt ist. Die **Milch** angießen und unter Rühren einmal aufkochen, den **Milchreis** auf zwei mittelgroße tiefe Auflaufformen verteilen und im Ofen 40-45Min. garen.



4. Kompott verfeinern

Die **Zitrone** halbieren und auspressen. Das **Pflaumenkompott mit Zitronensaft** abschmecken, vom Herd nehmen und beiseitestellen.



3. Pflaumenkompott kochen

Die **Pflaumen** halbieren, entsteinen und in schmale Spalten schneiden. In einem mittelgroßen Topf 150ml Wasser mit 50g Zucker aufkochen und ca. 30Sek. sanft köcheln lassen. Die **Pflaumen** mit **1TL Zimt** zugeben und abgedeckt ca. 6Min. köcheln lassen, den Deckel abnehmen und weitere ca. 4Min. köcheln, bis die **Pflaumen** weich, aber noch intakt sind. Zwischendurch gelegentlich umrühren.



5. Mandelkrokant zubereiten

1 Blatt Backpapier bereitlegen. In einem mittelgroßen Topf 60g Zucker bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen, dann die Hitze reduzieren. **1 Mandel** als Überraschung beiseitelegen und die **restlichen Mandeln** mit dem Zucker vermengen, auf das Backpapier geben und nach Geschmack mit etwas Salz (z. B. Fleur de Sel) bestreuen. An einem kühlen Ort leicht aushärten lassen.



6. Mandelkrokant hacken

Das abgekühlte **Mandelkrokant** grob hacken. Den fertigen **Milchreis** gut umrühren und auf Dessertgläser verteilen. Die **Überraschungsmandel** in einem der Gläser verstecken, das **Pflaumenkompott** auf dem **Milchreis** anrichten und mit dem **Mandelkrokant** garniert servieren.