



Fruchtiger Milchreis mit Nussbutter und Pflaume

Zutaten für 4 Personen

Eingelegten Pflaumen:

400 g Pflaumen

500 ml süßer Pflaumensud

Pflaumen waschen, halbieren und entkernen. Die Pflaumen in heiß ausgewaschene Einmachgläser geben. Den süßen Pflaumensud aufkochen, heiß in die Gläser füllen und diese fest verschließen. Über Nacht stehen und auskühlen lassen.

Milchreis:

125 g Milchreis

500 ml Milch

50 g Zucker

1 Bio-Zitrone oder Limette

Milchreis mit Milch und Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen. Sobald die Milch kocht, den Topf vom Herd nehmen, beiseitestellen und abgedeckt ca. 30 Minuten ziehen lassen. Ab und zu umrühren.

Nussbutter:

250g Butter

Nebenbei die Butter in einem Topf bei geringer Hitze köcheln lassen, bis die Butter leicht schäumt, braun wird und nussig riecht. Die Butter durch ein Küchentuch in einen Messbecher gießen und beiseitestellen.

Anrichten:

Zum Servieren die Pflaumen in feine Spalten schneiden. Die Zitrone heiß waschen, die Schale fein abreiben und unter den Milchreis rühren. Den Reis auf 4 Teller portionieren und mit der Nussbutter begießen. Die Pflaumen-spalten beilegen und servieren.