



Mattis Lundqvist

25 Rezepte für den Reiskocher

**Leckere Gerichte für
jeden Tag**

BookRix GmbH & Co. KG
80331 München

Ananas-Reis-Pudding

4 Portionen - Zeitaufwand: 1 Stunde

Zutaten

- 350ml Reismilch
 - 300ml Wasser
 - 1 Prise Salz
 - 170g Jasminreis
 - 75g Zucker
 - 120g Eipulver
 - 1 TL Vanilleextrakt
 - 1 Dose Ananas im eigenen Saft, stückig
1. 200ml Reismilch mit Wasser in den Reiskocher geben.
 2. Mit „Weißer Reis“-Einstellung kochen lassen. Dabei darf das Gemisch ruhig sieden.

3. Reis mit Salz hinzugeben. Mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Warmhaltefunktion aktivieren.
4. Restliche Reismilch, Eipulver, Zucker und Vanille in einer Schüssel verquirlen.
5. Ananas mit Fruchtsaft hinzugeben.
6. Gemisch zur noch warmen, gekochten Reismilch geben und vermengen.
7. Köcheln lassen, bis alles schön dickflüssig wird.
8. Fertig.

Nährstoffangaben pro Portion

- 309 Kalorien
- 10g Fett
- 34g Kohlenhydrate
- 5g Eiweiß

