

R e z e p t

GEWÜRZTER REISPUDDING MIT POCHIERTEN BIRNEN UND ZIMT-MERINGUEN



GEWÜRZTER REISPUDDING

mit pochierten Birnen und
Zimt-Meringuen

Kontributor: **HOLLY COWGILL**

Zutaten

FÜR DEN REISPUDDING

- 100 g Pudding-Reis
- 60 g Zucker
- 700 ml fettarme Milch (kann bei Bedarf durch jede Milch ersetzt werden, auch Milch-Alternativen)
- 0,5 TL gemahlener Zimt
- 1 Lorbeer-Blatt

FÜR DIE MERINGUEN

- 1,5 Eiweiße
- 85 g Zucker
- 0,5 TL gemahlener Zimt

FÜR DIE BIRNEN

- 2 Conference Birnen
- 200 g Zucker
- 1 L Wasser



PORTIONEN

6 Personen



KATEGORIE

Nachtisch



AUSGABE

sisterMAG55

- SCHRITT 1** Bei diesem Rezept empfiehlt es sich, die Meringuen zuerst zu machen, damit der Ofen später für den Reispudding frei ist. Man kann die Meringuen bis zu 5 Tage vorher zubereiten und in einer luftdichten Box aufbewahren.
- SCHRITT 2** Den Ofen auf 100°C Umluft / 120°C vorheizen.
- SCHRITT 3** Für die Meringue die Eiweiße und Zucker in einer sauberen Schüssel mit einem elektrischen Handrührgerät steif schlagen (ca. 6 Minuten). Den Zimt dazu streuen und noch einige Minuteniterrühren, bis alles gut vermischt ist.
- SCHRITT 4** Die Meringue-Mischung in eine Spritztüte mit Stern-Aufsatz geben und kleine Wirbel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen. Für 1 Stunde 15 Minuten backen, bis sie außen knusprig sind. Den Ofen abschalten und die Meringue zuerst darin abkühlen lassen.
- SCHRITT 5** Für den Pudding eine ofenfeste Schale fetten und den Reis unter kaltem Wasser waschen.



- SCHRITT 6** Alle Zutaten für den Reispudding in die Schale geben und bei 130°C Umluft/150°C für 1 Stunde backen, bis die Milch aufgenommen und der Pudding dick geworden ist, aber noch leicht wackelt wenn man die Schale hin- und her schüttelt.
- SCHRITT 7** Während der Pudding im Ofen ist, die Birnen schälen (aber ganz lassen). Mit dem Wasser und Zucker in einen tiefen Topf geben. Zum Kochen bringen und dann bei leichtem Köcheln kochen lassen, bis die Birnen weich und durchgegart sind. Von der Hitze nehmen und in der Flüssigkeit lassen, bis alles andere so weit ist.
- SCHRITT 8** Zum Servieren etwas Reispudding in die Schüsseln geben, dann eine halbe Birne dazu legen und mit einigen Zimt-Meringuen dekorieren. Man könnte diese nach Wunsch auch zerbrechen und drüber krümeln.