



Marzipan-Milchreis

mit Pflaumensauce



 40-60 Kekse  1 1/2 Stunden

ZUTATEN

- 400 ml Milch
- 125 g Milchreis
- 50 g Marzipanrohmasse
- 30 g brauner Rohrzucker
- 1 TL Salz
- 1 Zitrone (Saft und Abrieb)
- 250 ml Schlagsahne
- etwas Pflaumen- oder Apfelmus

ANLEITUNG

1. Milch, Salz, Marzipan, Zucker und Zitronensaft in einen Topf geben und unter Rühren zum Kochen bringen.
2. Sobald die Milch kocht, den Topf vom Herd nehmen und den Milchreis hinzufügen. Gut verrühren.
3. Bei kleiner Hitze den Milchreis ca. 25 Minuten vor sich hinköcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren.
4. Anschließend den Milchreis noch 15 Minuten quellen lassen.
5. Optional Mandeln in einer kleinen Pfanne ohne Fett rösten.
6. Nach dem Abkühlen die Schlagsahne unter den Milchreis heben.
7. Mit Zimt, Mandeln und etwas Pflaumen- oder Apfelmus garnieren und genießen.

