

Ris à l'amande

Der dänische Weihnachts-Nachtisch schlechthin!

In den Mandel-Milchreis kommt neben gehackten auch eine ganze Mandel - wer sie findet, gewinnt das Mandelgeschenk, meistens ein Marzipanschweinchen.

¾ dl Milchreis

½ l Milch

1 Vanilleschote

50 g gehackte Mandeln

1 ganze Mandel

2 EL Zucker

4 dl geschlagene Sahne

Soße: 1 Glas Kirschsoße

- Reis, Milch und aufgeschnittene Vanilleschote bei schwacher Hitze im geschlossenen Topf ca. 50 min. kochen. ab und zu umrühren.
- Zucker und Mandeln in den Brei einrühren
- den Brei abkühlen lassen
- geschlagene Sahne unter den kalten Brei heben
- eine ganze Mandel dazugeben
- mit warmer Kirschsoße servieren

Guten Appetit !