

Reispudding mit Kirschsauce

Liebe Maggie,
selbstverständlich schreibe ich Dir das Rezept für den Reispudding auf! Du brauchst:

1 l	Milch
etwas	Salz (maximal ½ Teelöffel)
200 g	Rundkornreis (Milchreis)
50 g	Butter
75 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
3	Eier
etwas	Zitronensaft
1 Päckchen	Puddingpulver (Vanille)
½ Päckchen	Backpulver
100 g	gehackte Mandeln (gestiftelt geht auch – Hauptsache, sie knacken)
	Butter für die Form
100 bis 200 g	Kokosraspeln

1 Glas	Sauerkirschen
	Zucker nach Belieben
1 Päckchen	Puddingpulver (Vanille)

Gib die Milch in einen Topf. Streue das Salz und die Hälfte des Zuckers gleichmäßig auf die Milch. Beides soll auf den Topfboden sinken und verhindern, dass die Milch ansetzt. NICHT umrühren, Maggie! Dreh den Herd voll auf und bring die Milch zum Kochen (besser, Du bleibst neben dem Topf stehen – das geht manchmal verdammt fix und übergekochte Milch ist wirklich großer Schweinkram). Sobald die Milch hochkommt, nimm die Hitze weg, gib den Reis dazu und rühr gründlich um. Lass ihn nun ungefähr **eine halbe Stunde auf kleiner Flamme kochen**. Der Reis wird lockerer, wenn Du ihn ab und zu durchrührst.

Nun gibst Du die Kirschen mit ihrem Saft in einen zweiten Topf. Süße nach Belieben (oft sind die Kirschen schon gezuckert, dann reicht das vielleicht schon). Nimm 8 Esslöffel Saft ab, um das Puddingpulver anzurühren. Das geht gut in dem Schüttelbecher, den ich Dir letztens mitgegeben habe. Bring die Kirschen mit Saft zum Kochen und rühr das aufgeschüttelte Pulver zügig unter. Dann kann die Kirschsauce vom Herd. Sie schmeckt lauwarm, aber auch kalt hervorragend.

Wenn der Milchreis fertig ist, stell ihn zum Abkühlen vor die Tür. Nun kannst Du die Butter mit dem restlichen Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Gib die Eier, den Zitronensaft, das Pudding- und das Backpulver hinzu und mixe so lange, bis eine glatte Masse entsteht. Danach hebst Du den Milchreis unter. Der kann gern noch warm sein, aber bitte nicht heiß. Ganz zum Schluss kommen die gehackten Mandeln dazu.

Jetzt fettest Du eine feuerfeste Form (gern eine mit Deckel, falls Du hast) mit reichlich Butter ein. Streue Kokosraspeln hinein und bewege die Schüssel, so dass Boden und Ränder mit den Raspeln bedeckt sind. Dann gibst Du die Milchreismasse in die Form, streichst sie glatt und bestreust diese reichlich mit Kokosraspeln. Wie viel Du brauchst hängt davon ab, wie groß die Fläche der Form ist.

Danach geht es mit Deckel ab in den Ofen. Bei 180° C Umluft oder 200° C Ober- und Unterhitze braucht der Reispudding ca. eine Stunde. Er sollte oben gern noch goldgelb und nur leicht angebräunt sein – so schmeckt er Dir am besten, Maggie!

Viel Spaß beim Nachkochen/Backen und vor allem liebe Grüße an Deine Jungs! Und bitte auch an Bill, wenn Du ihn siehst. (Obwohl... in letzter Zeit sehe ich ihn wohl öfter als Du...)

Deine Uschi!