

# Reis - Sahnecrème mit Rotweinpflaumen

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Fast vergessen und doch so lecker

## Zutaten

- Für den Reis-Sahnecrème:
- 150 g Rundkornreis, ab gespült
- 1/2 l Milch
- 1 Becher Sahne, geschlagen
- 60 g Zucker
- Mark 1 Vanillestange
- Abrieb einer Zitrone
- Für die Rotweinpflaumen:
- 500 g vollreife Pflaumen oder Zwetschgen
- 2 Blatt Gelatine, eingeweicht
- 40 - 50 g Zucker
- 1/4 l trockener Rotwein
- 1 Zitronenschale
- 1 Zimtstange
- 1 -2 Sternanis
- Etwas Speisestärke

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Reis-Sahnecrème:

### Schritt2

Die Milch mit dem Zucker, dem Zitronenabrieb und der ausgekratzten Vanilleschote zum kochen bringen und den gewaschenen Reis dazu geben.

### **Schritt3**

Einmal aufkochen lassen, gut durchrühren und im Weiteren am Siedepunkt quellen lassen. Für 15 - 20 min. garen, den Reis aber körnig lassen.

### **Schritt4**

Die Gelatine gut ausdrücken, einrühren und alles abkühlen lassen.

### **Schritt5**

Danach die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben und in Portionsförmchen, (Es geht auch mit Kaffeetassen, die vorher mit kaltem Wasser ausgespült wurden) füllen.

### **Schritt6**

Die Förmchen aufstoßen, damit sich keine Luftblasen bilden.

### **Schritt7**

Die Rotweinpflaumen:

### **Schritt8**

Den Zucker in einem ausreichend großen Topf zu hellem Karamell brennen und mit dem Rotwein ablöschen.

### **Schritt9**

Eine Zimtstange und eine Zitronenschale, ev. etwas Sternanis dazu geben, alles etwas reduzieren lassen.

### **Schritt10**

Die halbierten Pflaumen dazu geben und bei geschlossenem Deckel

### **Schritt11**

3 -4 min. dünsten.

### **Schritt12**

Bissfest halten, nicht übergaren und mit etwas Speisestärke sämig binden. Zimt und Zitronenschale entfernen, abkühlen lassen.

### **Schritt13**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt14**

Die Reisförmchen kurz in heißes Wasser halten und stürzen.

## Schritt15

Auf den Rotweinpflaumen in tiefen Tellern anrichten und mit etwas Zitronenmelisse garnieren.

**Rezeptart:** Cremes / Mousse **Tags:** althergebracht, fast vergessene rezepte, neu überdacht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/reis-sahnecreme-mit-rotweinpflaumen/>