

Aus der Hado-Küche: Ein Dessertrezept

Restaurant Services

Urdinkelreis-Dessert mit Aronia

für 4 Personen:

150 g	Urdinkelreis
300 ml	Bio-Vollmilch
30 ml	Aroniasaft (alternativ Blaubeersaft)
300 ml	Schlagsahne (30 % Fettanteil)
	Ahornsirup
	Honig
	Beeren nach Geschmack

Die Milch zum Kochen bringen, den Urdinkelreis einrühren. Die Herdplatte ausschalten, den Urdinkelreis mit etwas Honig süßen und ca. 20 Minuten quellen lassen. Danach die Masse zum Auskühlen ausbreiten, evtl. kühl stellen. Die Sahne schlagen und mit dem Ahornsirup abschmecken, anschließend den Urdinkelreis und den Aroniasaft unterheben und ein letztes Mal abschmecken. Die Masse in Gläsern anrichten und mit Beeren garnieren.

Tipp: Das Dessert lässt sich hervorragend einen Tag im Voraus zubereiten. Bitte erst kurz vor dem Servieren garnieren.

Rezept von Johannes Ludwig, Restaurant Services, Erlangen