



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 71
Reispudding
mit Chai Masala

Zutaten

50 g Reismehl

700 ml Milch

 60 g brauner Zucker

 3 EL Chai Masala-

Gewürzmischung

50 g ungeschälte, gemahlene

Mandeln

1 EL Orangenwasser

1 EL Mandelplättchen

2 EL Granatapfelkerne

Rezept

Reismehl in 100 ml kalter Milch glattrühren. Die restliche Milch mit Zucker und Chai Masala-Mischung in einem Topf aufkochen und abkühlen lassen. Durch ein Sieb gießen. Die Masala-Milch wieder erhitzen und die Reismehlmilch einrühren. Vier Minuten unter ständigem Rühren leicht köcheln lassen. Gemahlene Mandeln und Orangenwasser unterrühren und den Topf vom Herd ziehen. Den Pudding etwas abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren. In Dessertschälchen füllen und zugedeckt im Kühlschrank auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Granatapfelkernen und Mandelplättchen dekorieren.

Guten Appetit!