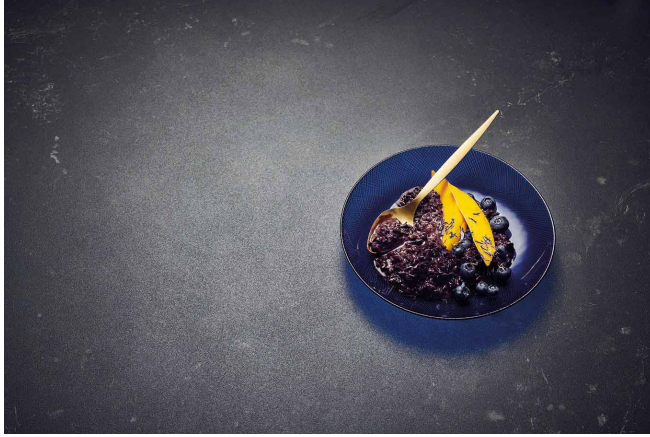




Milchreis

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	25 Min.
Garzeit	1 Std.
Portionen	4
Gerät	ComhairSteamer V2000 ab 2021

mit Kokosmilch und Mango

Milchreis

100 g schwarzer Reis (z. B. Venere-Reis)

150 ml Wasser

½ TL Vanillemark

100 ml Kokosmilch

50 g Kokosblütenzucker

1 EL Zitronensaft

Anrichten

1 Mango

2 EL Heidelbeeren

einige essbare Blüten

Milchreis

Alle Zutaten bis und mit Kokosmilch in einer Porzellanform verrühren.

Auf einem Gitterrost mit Dämpfen 100 °C während 1 Stunde garen.

Nach dem Garen Kokosblütenzucker und Zitronensaft dazugeben, mischen. Auskühlen lassen.

Anrichten





Mango schälen und in kleine Würfel schneiden.

Milchreis in Schalen anrichten, mit Mangowürfeln, Heidelbeeren und essbaren Blüten garnieren.

Garschritte

Dämpfen 100 °C während 1 Std.

Tipps

Zucker erst nach dem Garen untermischen, sonst wird der Reis nicht gar.

Zubehör

Porzellanform mit ca. 1 l Volumen

Gitterrost

