

# Reispudding mit Winterfrüchten



## Zubereitung

Backofen auf 170°C oder 150°C (Umluft) vorheizen

**Milchreis kochen:** Milch, Doppelrahm und Zucker in einem Topf (idealerweise in einem, der auch in den Ofen darf) zusammenrühren. Ausgekratzte Vanillestange und die Samen dazugeben und alles leise köcheln lassen. Reis beifügen und umrühren. Mit einem gebutterten Stück Backpapier bedecken und mit dem Topfdeckel gut verschliessen. Für 50–60 Minuten in den Ofen stellen, ab und zu umrühren, so kann der Reis gleichmässig garen.

**Früchtekompott zubereiten:** In der Zwischenzeit in einem Topf mit schwerem Boden die Butter aufschäumen lassen. Apfel- und Birnenschnitze darin goldbraun anbraten.

Zucker zugeben, Hitze erhöhen, bis der Zucker geschmolzen ist und leicht karamellisiert. Vanille, Zimt und Sternanis zufügen und 150 ml Wasser dazu giessen. Alles aufkochen lassen, Pflaumenviertel zugeben und weich pochieren.

Topf vom Feuer nehmen, etwas abkühlen lassen, dann vorsichtig die Beeren dazu mischen und ganz zugedeckt abkühlen lassen.

**Anrichten:** Milchreis etwa 10 Minuten abkühlen lassen. In dieser Zeit den Rahm leicht schlagen und darunterziehen. Mit etwas Früchtekompott servieren

## Zutaten für 4 Personen

### Reispudding

- 200ml Vollmilch
- 300ml Doppelrahm
- 50g Rohrzucker
- 1 Vanillestange, Samen ausgekratzt
- 100g Arborio Reis
- 100ml Rahm

### Gewürzte Winterfrüchte

- 60g Butter
- 120g Rohrzucker
- 1 Golden Delicious Apfel, entkernt und geachtelt
- 1 feste Birne (z.B. Kaiser Alexander), entkernt und geachtelt
- 1 Vanillestange, längs aufgeschnitten
- 1 Zimtstange, 4 cm lang
- 2 Sternanis
- 2 Blutpflaumen, entsteint und geviertelt
- 12 Brombeeren oder Heidelbeeren