



Risalamande

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Milch	1.3 L
Zucker	4 EL
Vanillinzucker	1 Päckchen
Milchreis	300 g
Mandeln, gestiftelt	2 EL
Sauerkirschen im Glas	350 g
Zimt	
Speisestärke	1.5 EL
Schlagsahne	200 ml
Mandeln, ganz	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, kleiner Topf, mittlerer Topf mit Deckel, kleine Pfanne, Sieb, Handrührgerät mit Schneebesen

1. In einem Topf Milch, 3 EL Zucker und Vanillinzucker aufkochen. Milchreis einrühren. Bei niedriger bis mittlerer Stufe ca. 25 Min. zugedeckt köcheln. Dabei gelegentlich umrühren. Milchreis anschließend abkühlen lassen.
2. Inzwischen eine Pfanne auf niedriger Stufe erhitzen. Mandelstifte ca. 2 Min. fettfrei rösten. Kirschen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dabei Flüssigkeit auffangen. In einem Topf Kirschsafft mit Zimt, 1 EL Zucker und Stärke verrühren. Flüssigkeit aufkochen und ca. 3 Min. köcheln, bis die Flüssigkeit leicht dickflüssig wird. Kirschen in den Topf geben und vom Herd nehmen.
3. In einem hohen Gefäß Sahne mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen. Sahne unter den Milchreis heben, eine ganze Mandel unterrühren und Risalamande auf Schüsseln verteilen. Kirschen und Mandelsplitter darauf verteilen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Info: Risalamande wird in Dänemark klassisch zu Weihnachten serviert. Das Besondere ist, dass eine ganze Mandel darin versteckt wird. Wer Sie findet, erhält ein Geschenk und wird das ganze Jahr laut Tradition mit Glück gesegnet sein.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	490 kcal
Kohlenhydrate	59 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	21 g