



REISCREME SÜSS

Zutaten: für ca. 6 Portionen

- 100g NaturReis fein gemahlen
- 0,5 Liter Wasser
- 1/16 Liter (60ml) Sonnenblumen-, Kokos-, Rapsöl oder Hafersahne
- 200ml Reismalz oder 3 Esslöffel Honig
- Prise Salz

nach Bedarf:

- Kakao oder Carob
- Frisch gepresster Zitronensaft
- Frisch geriebene Zitronenschale
- Mandelsplitter oder Mandelstiftchen
- Geriebene Walnüsse
- Pistazien
- Rosinen, Datteln
- Zimt
- Kardamon
- Vanille
- Pfeffer
- Chili
- Mandelmus, Sesammus
- Rum

Zubereitung:

1. Den fein gemahlene Reis mit dem Schneebesen in Wasser einrühren, aufkochen und unter Rühren bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten köcheln.
2. Anschließend bis ca. 40°C abkühlen lassen, dann Reismalz (oder Honig), eine Prise Salz und das kaltgepresste Öl unterrühren.
3. Nach Bedarf oben angeführte Ergänzungen beimengen. Falls die Konsistenz etwas zu trocken sein sollte mit Öl abschmecken.

→ Die Reiscrème ist gekühlt, im Kühlschrank mindestens eine Woche haltbar!