

Mandel-Milchreis mit Aprikosen



Zutaten

8 Portionen

APRIKOSENKOMPOTT

750 g Aprikosen

1 Orange

50 g Zucker

2 Messerspitzen Vanillepulver

REIS

5 dl Milch

2 Prisen Salz

4 Esslöffel Zucker

0.5 Teelöffel Vanillepulver

100 g Rundkornreis (Milchreis)

60 g Mandelblättchen

2 dl Halbrahm

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert).

Die noch gefrorenen Aprikosenhälften mit der Schnittfläche nach oben nebeneinander in einer grossen Gratinform auslegen.

Die Orangen auspressen. Zucker und Vanillepulver mischen. Die Aprikosen zuerst mit dem Vanillezucker bestreuen, anschliessend mit dem Orangensaft beträufeln.

Die Aprikosen im 200 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 25 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Inzwischen für den Milchreis die Milch mit dem Salz, dem Zucker und dem Vanillepulver unter Rühren aufkochen. Den Reis beifügen, nochmals aufkochen, dann zugedeckt unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 25–30 Minuten sehr weich garen. In eine Schüssel umfüllen und den Milchreis direkt mit Klarsichtfolie bedecken, damit er keine Haut bekommt. Abkühlen lassen.

Die Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne ohne Fett golden rösten. Auf einem Teller abkühlen lassen.

Den Halbrahm sehr steif schlagen.

$\frac{2}{3}$ der Mandelblättchen sowie den Rahm unter den abgekühlten Milchreis heben. Jeweils etwas Milchreis sowie Aprikosen (ohne Saft!) schichtweise in 8 Dessertgläser füllen. Mit einer Aprikosenhälfte abschliessen. Das Dessert mit den beiseitegelegten Mandelblättchen bestreuen und bis zum Servieren kühl stellen.