



Karamellisierter Sahnereis mit kandierten Früchten

- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Der gute, alte Sahnereis auf „Kaiserinnen Art“, althergebracht, neue überarbeitet

Zutaten

- Für den Sahnereis:
- 110 g Rundkornreis
- 0,6 l Milch
- Mark einer Vanillestange
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Tl Zitronenabrieb
- 125 g gemischte, kandierte Früchte wie :
- Orangeat, Zitronat, Angelika, Kirschen, in kleinen Würfeln
- 4 EL Kirschwasser, Maraschino oder Grand Marnier
- (Zum Marinieren der Früchte)
- 3 El Aprikosenkonfitüre
- 300 ml geschlagene Sahne
- 3 Blatt weiße Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
- Etwas brauner Zucker zum karamellisieren

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die kandierten, bunten Früchte gleichmäßig klein würfeln und mit dem Alkohol marinieren.

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Den Reis zunächst auf einem Küchensieb unter fließendem Wasser waschen und für nur 5 min. in kochendes Wasser geben.

Schritt4

Danach auf einem Küchensieb abgießen, kalt abspülen und gut abtropfen lassen.

Schritt5

Die ausgekratzte Vanillestange mit dem Vanillemark in kochende Milch mit dem Zucker geben. Den Topf zurückziehen, ca.10 min. ausziehen lassen; die Vanilleschote wieder entfernen.

Schritt6

Die Milch erneut erhitzen und den vor gekochten Reis „einrieseln“ lassen.

Schritt7

Weitere 20 min. leise köcheln lassen, vom Feuer nehmen.

Schritt8

Die gut ausgedrückte Gelatine unter rühren, danach die kandierten Früchte und die Aprikosenkonfitüre. Abkühlen lassen, kurz vor dem „Stocken“ die geschlagene Sahne in zwei Schritten locker unterheben. In Förmchen, ersatzweise kalt ausgespülte Kaffeetassen portionieren, 2 Stunden kalt stellen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Die Portionsförmchen ganz kurz in heißes Wasser halten, stürzen. Die „Köpfchen“ mit braunem Zucker bestreuen; mit einem Haushalts - Bunsenbrenner goldgelb karamellisieren.

Schritt11

Dazu passt ein frisches Fruchtpürée aus z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren oder Mango.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** althergebracht, kalte desserts, klassisch, preiswert

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)437
- Fett (g)19
- KH (g)52
- Eiweiss (g)7
- Ballast (g)0,4

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/karamellisierter-sahnereis-mit-kandierte-fruechten/>