



Fahéjas rizspuding

⌚ 45–50 Perc 

Elkészítés

- 1 A rizst alaposan átmossuk hideg víz alatt. Egy mély lábasban összekeverjük a tejet, a vizet, a rizst, a cukrot, a vaníliát és a sót. Alaposan elkeverjük, majd közepes lángon felforraljuk, ezután a lehető legalacsonyabb hőfokra vesszük. 30–35 percig főzzük, időnként megkeverve.
- 2 A rizspuding akkor lesz kész, amikor a rizs megpuhult, és az állaga sűrű, krémes, pudingszerű lett. A főzés vége felé belekeverjük a tejszínt, alaposan összedolgozzuk, majd rövid ideig tovább főzzük. Lefedjük, és pihentetjük, amíg elkészítjük a szószot.
- 3 Egy serpenyőben felolvasztjuk a vaját, majd egy kis tálba öntjük. Hozzáadjuk a fahéjat és a cukrot, és addig keverjük, amíg a cukor fel nem oldódik.
- 4 A rizspudingot tálkákba adagoljuk, meglocsoljuk a fahéjas szósszal, és azonnal tálaljuk.

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

100 g	Rizs (kerek szemű, pl. Arborio vagy tejberizs)
700 ml	Tej
100 ml	Víz
2 ek	Cukor
0.5 tk	♦ Bourbon vaníliapaszta
	Egy csipet só
200 ml	Habtejszín

A szószhoz

1 tk	♦ Fahéj, egész
2 ek	Vaj
1 ek	Barna cukor

