



# Rizspuding kardamommal és kókusztejjel

🕒 30—40 Perc 

## Elkészítés

- 1 Egy edényben melegítsük fel a kókuszos rizstejet az őrölt kardamommal. Néhány percre áztassuk a citromhéjat a tejbe, majd távolítsuk el.
- 2 Keverjük a rizst a kókusztejhez, és főzzük lassú tűzön 30 percig. Időnként keverjük meg.
- 3 Vegyük le a rizspudingot a tűzhelyről, és hagyjuk hűlni 15 percig.
- 4 A kicsumázott epreket vágjuk negyedekre, és óvatosan keverjük hozzá a rizspudinghoz.
- 5 Kanalazzuk a rizspudingot tálkákba, szórjuk meg kókuszpehellyel és édesítőként csurgassunk rá mézet.

## Összetevők 2 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

|         |                   |
|---------|-------------------|
| 400 ml  | Kókuszos rizstej  |
| 1 db    | Citromhéj         |
| 65 g    | Rizspuding        |
| 100 g   | Friss eper        |
| 1 ek.   | Kókuszpehely      |
| 1 ek.   | Méz               |
| 0.5 tk. | ♦ Kardamom, őrölt |

