



Dicker Reis mit Pflaumen

Das ist ein beliebter Nachtisch an Sonn- und Feiertagen und wird - örtlich verschieden - mit Backobst, Zimt und Zucker, Schwarzbrot und Zucker gegessen.

Zutaten:

- 1 l Milch
- 1 Tasse Wasser
- 250 g Milchreis
(Rundkornreis)
- 50 g Zucker
- 250 g getrocknete
Pflaumen
- ½ l Wasser
- ½ Zimtstange
- etwas Zitronenschale
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Die Backpflaumen in 1/2 Liter Wasser einige Stunden ausquellen lassen und mit der Zimtstange und etwas Zitronenschale weich kochen.

Den Reis waschen und mit der Tasse Wasser und einer Prise Salz aufsetzen und aufkochen. Die Milch zugeben und den Reis darin bei geringer Hitze ausquellen lassen. Dann süßen und auskühlen lassen.

Nach Belieben die gekochten Pflaumen zum Reis reichen.