

Rezept

# Reispudding mit Mokka

Ein Rezept von Reispudding mit Mokka, am 23.02.2025

## Zutaten

### Für den Reispudding:

<b>1</b>	Kardamomkapsel	<b>80 g</b>	Reismehl
<b>1 Msp.</b>	Zimtpulver	<b>20 g</b>	geschälte Mandeln
<b>750 ml</b>	Milch	<b>50 g</b>	Zucker
<b>1 Prise</b>	gemahlene Bourbon-Vanille		

### Für den Mokka:

<b>1 EL</b>	gemahlener Mokka	<b>3 EL</b>	Zucker
<b>25 g</b>	Perlsago		

### Außerdem:

<b>4 TL</b>	gemahlene Pistazien (nach Belieben)
-------------	-------------------------------------

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

## Zubereitung

1. Die Kardamomkapsel öffnen, die Samen im Mörser zerstoßen und mit Reismehl, Zimtpulver und Mandeln in einen Topf geben. Die Milch einrühren, alles unter ständigem Rühren aufkochen und ca. 5 Min. bei schwacher Hitze köcheln. Zucker und Vanille in den Topf geben und alles 2 Min. bei schwacher Hitze ziehen lassen. Die Milchcreme auf vier angefeuchtete Dessertgläser verteilen und mind. 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
2. Inzwischen für den Mokka 200 ml Wasser mit dem Mokkapulver und dem Zucker in einem Cezve (einer arabischen Mokka-Kanne) bei schwacher Hitze zum Kochen bringen. Wer kein Cezve zu Hause hat, nimmt einfach einen kleinen Topf. Zwischendurch vorsichtig umrühren. Den Mokka kurz aufkochen, dann durch ein feines Teesieb filtern.
3. Den Mokka in einen Topf gießen, Perlsago dazugeben, alles kurz aufkochen, dann zugedeckt bei schwächster Hitze 25-30 Min. köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren. Anschließend etwas abkühlen lassen und auf dem Reispudding verteilen. Das Dessert mind. 30 Min. kühl stellen, nach Belieben Pistazien daraufstreuen, dann vernaschen.