

## Zitronenreiscreme mit frischen Erdbeeren & Erdbeersauce

### ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○ ZEIT: 40 MINUTEN MIN. 

Für das Reiskoch Milch, Wasser, Zucker, Salz, Ingwer und Vanilleschote aufkochen und den Reis beigegeben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze langsam weich dünsten, dabei immer wieder umrühren.

Gelatine gut ausdrücken, in die heiße Reismasse einrühren und auskühlen lassen, bis sie lauwarm ist. Dann den Ingwer und die Vanilleschote entfernen. 3 Joghurt, Sauerrahm, Zucker, Schale und Saft der Zitrone glattrühren und unter die Reismasse heben. Schlagobers, leicht geschlagen unter die überkühlte Reismasse heben.

In Metallförmchen füllen und 6 Stunden kalt stellen. Die Reiscreme (noch in den Metallförmchen) kurz in heißes Wasser tauchen, mit einem Ruck aus den Formen stürzen. Für den Minzezucker die Minze fein hacken und den Kristallzucker zugeben. Alles miteinander kurz mit dem Cutter oder Stabmixer pürieren. Die Erdbeeren in Scheiben schneiden.

Für die Erdbeersauce Erdbeeren mit dem Staubzucker kurz pürieren. Die gestürzte Reiscreme mit Erdbeeren, Erdbeersauce und Minzezucker servieren.



### ZUTATEN

130 g Rundkornreis, gut gewaschen und abgetropft

250 g Milch

350 g Wasser

30 g Zucker

1 feine Scheibe Ingwer

1 40Vanilleschote, der Länge nach halbiert und

das Mark ausgekratzt

Prise Salz

100 g Joghurt

200 g Sauerrahm

50 g Staubzucker

Schale und Saft von 1 Zitrone

100 g Schlagobers, leicht geschlagen

4 Blatt Gelatine, in reichlich kaltem Wasser

eingeweicht

100 g frische erste Erdbeeren

100 g TK-Erdbeeren

20 g Staubzucker

30 g Kristallzucker

2 EL Minzeblätter