

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Reispudding „Sütlac“ mit Pistazien

Koch: Florian Zillner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Pudding

- 600 g Milch
- 100 g Obers
- 70 g Rundkornreis
- 2 EL Maisstärke
- ein Schuss Milch zum Anrühren der Stärke
- Mark einer Vanilleschote
- Salz
- 150 g Kristallzucker
- 4 feuerfeste Förmchen

Für die Garnitur

- gehackte Pistazien

Zubereitung

1. Für den Pudding den Rundkornreis gut waschen, dann in einem Topf mit 350 ml Wasser aufkochen und bei niedriger Hitze etwa 25 Minuten bedeckt köcheln lassen. Sobald das Wasser verkocht ist und der Reis den Rest aufgenommen hat, die Milch, das Obers und eine Prise Salz hinzugeben und erneut aufkochen lassen.
 2. In der Zwischenzeit die Maisstärke mit ein wenig kalter Milch anrühren und anschließend in die kochende Milch-Obers-Reis-Mischung einrühren.
 3. Den Reispudding etwa 5 Minuten bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren weiterköcheln und eindicken lassen. Danach den Kristallzucker und das Vanillemark zugeben, kurz durchrühren und beiseitestellen.
 4. Nun die feuerfesten Förmchen mit kaltem Wasser ausspülen und den „Sütlac“-Pudding gleichmäßig auf die Förmchen aufteilen. Die Förmchen in ein tiefes Backblech stellen und dieses zur Hälfte mit Wasser auffüllen. Den Reispudding im vorgeheizten Rohr bei 200° C Ober-Unterhitze etwa 10 Minuten backen, bis die Oberfläche schön braun ist.
- Tipp: Wenn man keine kleinen, feuerfesten Förmchen zur Hand hat, kann man die Pudding-Masse auch in eine feuerfeste, große Form füllen oder samt dem Topf im Rohr garen und anschließend in kleinen Schüsseln anrichten.
5. Zum Schluss den Pudding aus dem Rohr nehmen, abkühlen lassen, und mit gehackten Pistazien garnieren.