

# Rezepte aus dem Hessenpark



## Reispudding

Früher waren Puddings, sei es mit Reis, Hirse-, Grieß oder Stärkemehl äußerst beliebt. Dazu reichte man oftmals eingewecktes Obst oder eine dazu passende Frucht- bzw. Vanillesauce.

Diesmal stellen wir ihnen einen gedämpften Reispudding aus einem Rezeptbuch des 19.

Jahrhunderts vor. Er verwöhnt mit seinem Aroma aus Zitronen und Orangen und sorgt mit seinen feinen Mandelstückchen für den richtigen Biss.

125 Gramm Reis  
750 Milliliter Milch  
1 Prise Salz

zusammen mit  
und  
circa eine halbe Stunde köcheln lassen.

Bei Bedarf immer wieder etwas Milch nachgießen, damit es nicht anbrennt.

100 Gramm Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
100 Gramm Butter  
4 Eigelb

mit  
und  
und  
schaumig rühren und unter die Reismasse mengen.

80 Gramm Rosinen  
50 Gramm gehackte Mandeln  
Schale einer unbehandelten Zitrone und  
Orange  
4 Eiweiße

und der Abrieb von einer  
hinzugeben.  
steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

Eine Puddingform einfetten, mit Semmelbröseln austreuen und mit der Reis-Mischung bis etwa 2-3 cm unter den Rand befüllen. Die geschlossene Form für etwa 1 ½ Stunden ins heiße Wasserbad stellen. Bitte achtet darauf, dass der Pegel des Wasserbads der Höhe vom Reispudding innerhalb der Form entspricht. Den Reispudding aus der Form stürzen und warm mit Vanillesoße oder kalt verzehren.

Wer keine verschließbare Puddingform besitzt, kann einfach eine Gugelhupfform verwenden und diese mit einem Deckel oder Alu-Folie abdecken.