



## 04./05.01.2021 Rezept Risalamande

[www.essener-adventskalender.de](http://www.essener-adventskalender.de)

von Bernhard Strack

### Zutaten für 4 Personen:

185 g Reis – in der dänischen Küche verwendet man Grødris für das Risalamande, ein Rundkornreis des Typs Japonica. Alternativ kann man aber auch Arborio Reis verwenden.

25–50 g Mandeln

300 ml Wasser

1 L Milch

1–2 EL Zucker

Vanillezucker

20 ml Sahne

Wasser und Reis in einen mittelgroßen Kochtopf geben, Deckel drauf und für 2 Minuten kochen lassen. Milch zugeben und bei schwacher Hitze 40–45 Minuten köcheln, bis der Reis weich ist. Rührt häufig um, damit die Milch nicht anbrennt oder der Reis klebt, vor allem in den letzten 30 Minuten. Den Milchreis abkühlen lassen.

Während der Reis kocht, könnt ihr die Mandeln kurz in heißes Wasser legen, um sie danach leichter häuten zu können. Eine Mandel legt ihr beiseite, die anderen werden gehackt. Mandeln, Zucker und Vanillezucker in den Milchreis rühren. Die Sahne schlagen und mit dem Reis mischen. Die eine ganze Mandel in den Reis geben und das Ganze gut mischen. Der Risalamande muss dann für etwa 2 Stunden abkühlen.

Wer mag, kann den Risalamande mit heißen Kirschen servieren.