

Veganer Milchreis mit Pflaumen-Gewürz- Kompott

Für 4 Personen

ZUTATEN

Für den veganen Milchreis:

250 g Milchreis

1 L Haferdrink, ungesüßt

1-2 EL Kokosblütenzucker

¼ TL Schalenabrieb einer Bio-
Zitrone

1 Vanilleschote

Für das Pflaumen-Gewürz-
Kompott:

500 g Pflaumen

150 ml roter Traubensaft

1 Zimtstange

1 Bio-Zitrone

1 ausgekratzte Vanilleschote

vom veganen Milchreis

1 EL Kokosblütenzucker



ZUBEREITUNG

Milchreis und Haferdrink zusammen mit Kokosblütenzucker, Zitronenschalenabrieb und das Mark der Vanilleschote in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren einmal aufkochen. Die Vanilleschote aufheben.

Nochmals Rühren, die Temperatur auf Stufe 2 zurückdrehen, den Deckel schließen und den Milchreis etwa 30 Minuten quellen lassen.

Für das Pflaumenkompott die Pflaumen heiß waschen, entkernen, vierteln und in eine mittelgroße, ofenfeste Auflaufform geben.

Veganer Milchreis mit Pflaumen-Gewürz- Kompott

ZUBEREITUNG

Traubensaft dazu gießen. Die Zitrone achteln und die Stücke mit zusammen mit der Zimtstange und der Vanilleschote, deren Mark vorher für den Milchreis verwendet wurde, und dem Kokosblütenzucker zum Kompott geben.

Das Kompott für 30 Minuten bei 180°C CircoTherm® Heißluft backen.

Die Schalen zum Servieren am besten in der Wärmeschublade erwärmen.

Den fertigen Milchreis auf die Schalen verteilen und mit dem weihnachtlichen Pflaumen-Gewürz-Kompott servieren.