

Ägyptischer Milchreis - Ros bil Laban

Zutaten:

| | |
|--------|-----------------|
| 75 g | Reis |
| 250 ml | Wasser |
| 100 g | Zucker |
| 700 ml | Milch |
| 1 EL | Stärke |
| 1/2 TL | Rosenwasser |
| | Zimt, |
| | Kokosflocken, |
| | gehackte Nüsse, |
| | Mandeln |
| | oder Pistazien |

Zubereitung:

Den Reis kurz abspülen und in den 250 ml Wasser eine halbe Stunde einweichen, kurz aufkochen und anschließend zugedeckt auf niedriger Hitze aufquellen lassen, bis das Wasser aufgesogen ist.

Danach die Hälfte der Milch einrühren und aufkochen lassen. Weiter umrühren und die restliche Milch und den Zucker einrühren.

Abschließend zugedeckt auf niedriger Hitze eine Stunde quellen lassen. Immer wieder umrühren, dadurch wird der Milchreis besonders cremig.

Die Stärke in 25ml Wasser auflösen und danach unterrühren. Alles zusammen noch einmal kurz aufkochen lassen und das Rosenwasser unterrühren. Das Rosenwasser kann man auch weglassen.

Dann die flüssige Masse 2 cm hoch in Portionsgläser füllen und mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen.

Der ägyptische Milchreis soll fast die Konsistenz von Pudding haben.

Der Milchreis schmeckt ohne alles sehr gut , man kann ihn noch mit Zimt, Kokosflocken, Pistazien, Rosinen, Obst oder auch mit Eis, Schokoladensoße oder Erdbeersoße bzw Sirup aller Art verzieren.