

Ris à l'amande



Zutaten:

1 Teller	<i>Milchreis</i>
½ Liter	<i>Milch</i>
20-50g	<i>Mandeln</i>
1-2 Esslöffel	<i>Zucker</i>
1 Päckchen	<i>Vanillezucker</i>
1	<i>Vanilleschote</i>
Evtl.	<i>Heller Portwein oder süßer Sherry</i>
2 deciliter	<i>Schlagsahne</i>



Zubereitung:

1. Milchreis nach Anleitung circa 40 bis 50 Minuten kochen, dazu die Milch leicht zuckern
2. die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten
3. mit dem Mark der Vanilleschote mischen
4. den Vanillezucker dazugeben
5. die Sahne steif schlagen
6. den fertigen Reis mit den gerösteten Mandeln und der Sahne mischen
7. Eventuell einen Schuss Portwein oder Scherry unterrühren
8. dazu schmeckt hervorragend Kirschkompott