

Klebreis mit Mango



Dessert für 6 Personen

Einkaufsliste

- 200 g Klebreis**
- 4 dl Kokosmilch**
- 2 EL Zucker**
- 2 reife, süsse Mangos**
- Salz**
- Pfeffer**
- 1 dl Orangensaft**
- 1 EL Butter**
- 4 EL Zucker**
- 2 EL Grand Marnier**

Vorbereiten

- a Klebreis unter fließendem Wasser so lange spülen bis der Reis klar ist und dann gut abtropfen.
- b 2 Mangos waschen, schälen und in Quadrate von ca. 1cm schneiden.
- c Ca. 1/3 des Fruchtfleisches (die Resten und weniger schöne Quadrate) inkl. des Safts vom Schneiden zusammen mit 1 dl Orangensaft pürieren.

Zubereiten

- d 4 dl Kokosmilch zusammen mit 2 dl Wasser in einer Pfanne erhitzen.
- e 200 g Klebreis, 2 EL Zucker und eine Prise Salz dazugeben.
- f Den Reis zugedeckt bei schwachem Feuer ca. 25 Minuten köcheln lassen bis er weich ist.
- g In einer Teflon Pfanne 1 EL Butter mit 4 EL Zucker schmelzen bis es hellbraunen Caramel gibt.
- h Das pürierte Mangofleisch dazugeben und aufkochen bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- i 2 EL Grand Marnier dazugeben wenn Dessert nicht für Kinder serviert wird.
- k Vor dem Servieren die Mangowürfel in die Flüssigkeit geben und die Fruchtstücke erwärmen und mit wenig Pfeffer bestreuen.
- l Reis auf Dessertteller verteilen und Mangowürfel mit Flüssigkeit begeben und servieren.