

ALEXANDER DÖLLE & SARAH SCHOCKE



DER
GESCHMACK
VON

KOPEN
HAGEN

GU

TOPPING

*125 g Heidelbeeren
50 g Walnusskerne*

KARAMELLSAUCE

*100 g Zucker
30 g Butter
100 g Sahne
2 Msp. gemahlene Vanille
Salz*

GRIESS

*400 ml Milch (3,5% Fett)
100 g Sahne
60 g Weichweizengrieß*

01 Für das Topping die Heidelbeeren vorsichtig waschen und abtropfen lassen. Die Walnüsse grob hacken.

02 Für die Karamellsauce 3 EL Wasser und Zucker in einem Topf unter Rühren aufkochen, damit sich der Zucker auflösen kann. Sobald das Wasser verdunstet ist, die Hitze reduzieren und den Zucker in ca. 10 Min. karamellisieren lassen. Dabei nicht mehr rühren und darauf achten, dass der Karamell nicht zu dunkel wird, sonst schmeckt die Sauce bitter.

03 Den Karamell vom Herd nehmen und die Butter einrühren. Dann unter stetigem Rühren Sahne, Vanille und 1 Prise Salz zugeben.

04 Für den Grieß Milch und Sahne in einem Topf aufkochen. Den Grieß mit einem Schneebesen einrühren und bei sehr kleiner Hitze unter stetigem Rühren in 3-5 Min. cremig andicken lassen.

05 Den Grießbrei in vier Schalen anrichten. Je 2 EL Karamellsauce darauf verteilen, mit Heidelbeeren und Walnüssen bestreuen und servieren.







RIS A LA MANDE MIT KIRSCHEN

Dieses traditionelle dänische Weihnachtsdessert gibt's bei uns nicht nur zwischen dem 24. und 26. Dezember: Was so lecker schmeckt, darf auch an anderen Tagen auf den Tisch. Und gerne zum Frühstück - als süßer Seelenschmeichler vor der Alltagshektik.

ZUTATEN für 4 Personen
ZUBEREITUNG 45 Min.
PRO PORTION ca. 375 kcal

MILCHREIS

500 ml Milch (3,5% Fett)

85 g Milchreis

50 g Zucker

4 Msp. gemahlene Vanille

150 g Sahne

TOPPING

25 g Mandelstifte

KIRSCHSAUCE

1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 185 g)

1 ½ TL Speisestärke

01 Für den Milchreis die Milch in einem Topf unter Rühren aufkochen. Reis, Zucker und Vanille einrühren und zugedeckt bei sehr kleiner Hitze ca. 30 Min. köcheln lassen. Den Milchreis dann vollständig auskühlen lassen.

02 Inzwischen für das Topping die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Herausnehmen und beiseitestellen.

03 Für die Sauce von den Kirschen 3 EL Sud abnehmen und mit der Speisestärke verrühren. Kirschen und restlichen Sud in einem Topf aufkochen. Die Stärke einrühren und 2-3 Min. köcheln lassen, bis die Sauce andickt.

04 Die Sahne mit dem Handrührgerät schlagen, bis sie fest, aber noch nicht ganz steif ist. Den Reis mit dem Handrührgerät auflockern und die Schlagsahne unterheben. Den Milchreis auf vier Glasschälchen verteilen. Die heiße Kirschsauce daraufgeben, mit den gerösteten Mandeln bestreuen und servieren.