Veganer Milchreis mit Rhabarberkompott aus dem Römertopf

Stufe 2

Zubereitungszeit: 90 Min.

Zutaten:

3 TL Zimt
5 EL Zucker
1 Vanilleschote(n)
800 ml Mandelmilch
200 g Milchreis
für die Form Margarine

Zutaten für das Kompott:

600 g Rhabarber
1 Zitrone(n)
4 EL Rohrzucker
2 TL Zimt

Römertopf Modern Look groß

WMF Messbecher Gourmet aus Glas, 1 Liter

Rösle Zitronenpresse

Kilner Clip Top Einmachglas, quadratisch

ASA Schale Saisons denim

Eichenlaub Tafellöffel aus Ebenholz

1

Damit die Tonform im Backofen genug Feuchtigkeit abgeben kann, den Deckel des Römertopfs mit Wasser füllen und 10 – 20 Minuten wässern, also das Wasser aufsaugen lassen.

2

Zimt und Zucker für den Milchreis vermengen.

3

Die Vanilleschote halbieren, auskratzen und das Innere zusammen mit der Mandelmilch in einen Topf geben. Zusammen kurz aufkochen und anschließend 7 Minuten köcheln lassen.

4

Den Rhabarber waschen und trockene Enden mit einem Messer entfernen - harte Stellen mit einem Schäler entfernen. Den Rhabarber anschließend in ca. 1 cm große Stücke schneiden.

5

Die Rhabarberstücke in eine Schüssel geben und den Saft der Zitrone, Rohrzucker und Zimtpulver hinzufügen. Gut vermengen und dann 10 Minuten ziehen lassen. Für den Rhabarberkompott anschließend die Hälfte der Masse für ca. 10 Minuten in einem Topf einköcheln lassen.

6

Die glasierte Innenseite des Römertopf gut einfetten.

7

Die Mandelmilch mit 2 Esslöffel Zimt-Zucker-Mix mischen und anschließend mit dem Milcheis vermengen. Die (restlichen) Rhabarberstücke inkl. Flüssigkeit zusammen mit dem Milchreis in den Römertopf geben. Alles

gleichmäßig verteilen und mit 3 Esslöffel Zimt-Zucker auf der Oberfläche abrunden.

8

Das Wasser aus dem Deckel abschütten und den Römertopf damit verschließen. Die Form auf einem Rost auf unterster Schiene in den Ofen schieben und den Milchreis bei 180° Umluft (vorher nicht aufheizen!) 1h bei geschlossenem Deckel garen. Zum Servieren den Rhabarberkompott auftun.

Kein Fan von Rhabarber? Frische Erdbeeren eignen sich ebenso im und auf dem Milchreis. Als Topping passen außerdem die klassische Zimt-Zucker-Mischung oder Apfelmus.