

Rice-Pancakes mit Aprikosen

Manchmal darf es süß sein...



Zutaten:

Für den Rei

- 150 g Milchreis
- 600 ml Milch
- 1 EL Zucker
- 1 Pr. Salz

Für die Pancakes

- 2 Eier
- 35 g Mehl
- 1/2 Schote Bourbon Vanille
- 1 Pr. Salz
- 3 EL Honig, hell,
- Butterschmalz zum Ausbacken

Für die Aprikosen

- 250 g Soft Aprikosen (Tüte)
- 100 m Wasser
- 2 cl Limoncello
- 1 Msp. Zimt
- 1 Pr. Salz
- 1 TL Vanillezucker **

Zubereitung:

Milch zum Kochen bringen, Reis, Zucker und Salz dazugeben. Etwa 30 Minuten köcheln lassen, gelegentlich umrühren, anschließend von der Herdplatte nehmen. Während der Reis abkühlt noch 2-3 mal umrühren, damit er nicht zu sehr klebt. (Man kann den Reis und auch die Aprikosen gut am Vortag zubereiten, dann sind beide gut ausgekühlt)

Aprikosen mit dem Wasser kurz aufkochen, Limoncello hinzugeben sowie die Gewürze. Etwa 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend 4-5 Aprikosen abnehmen. Sollten einige Aprikosen zerkoht sein, bieten sie sich dafür an. Aprikosen zusammen mit der Kochflüssigkeit in einen Becher füllen. Mit dem Mixstab zu Püree zerkleinern. Das Püree zu den Aprikosen im Topf gießen. Sollte es zu dick geworden sein, mit etwas Wasser verdünnen und nochmals kurz aufkochen. Kalt werden lassen.

Den Reis in eine Rührschüssel geben. Die halbe Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen, zum Reis geben, Salz und Honig dazugeben, mit dem Handmixer durchrühren und abschmecken. Eier und Mehl hinzugeben, zu einem homogenen Teig verrühren. Eine halbe Stunde ruhen lassen.

In Butterfett ausbacken und mit den Aprikosen servieren.

Guten Appetit!

* * Vanille ist sehr teuer geworden und . Ich mache meinen Vanillezucker übrigens selbst, dazu schneide ich die Reste der ausgekratzten Schote in 3-4 cm große Stücke und bedecke sie mit feinem Zucker und lasse es einfach durchziehen. Zucker konserviert, es macht also nichts, wenn die Stücke längere Zeit drin bleiben. Schraubgläser bieten sich gut zur Aufbewahrung an. Von Zeit zu Zeit schüttele ich den Inhalt kräftig durch. Neuerdings habe ich die jetzt hart gewordenen Vanillereiste gemahlen und dazugegeben, schmeckt super intensiv.